Mini macarons



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 200 g
Agua: 75 cc
Azucar impalpable: 200 g
Claras: 160 g
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Harina de almendras: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 200 g de *harina* de almendras y 200 g de azúcar impalpable
- Por otro lado, llevamos al fuego 200 g de azúcar y 75 cc de agua
- Cocinamos hasta formar un *almíbar* a punto bolita (116°).
- Al mismo momento que llevamos el *almíbar* al fuego comenzamos a batir 80 g de claras y cuando la temperatura alcance los 115° volcamos en forma de hilo sobre las claras y batimos
- Hasta que se enfríe.
- Vamos agregando los 80 g de claras restantes y mezclamos bien
- Luego, unimos esta mezcla con el merengue italiano
- Realizamos este procedimiento con espátula en tres veces.
- A continuación, llenamos una manga con un pico liso n° 9 y le damos forma de monedas separadas entre sí sobre una placa con papel *manteca*.
- Dejamos orear en un lugar fresco hasta que la superficie quede seca.
- Luego, llevamos a un horno a 170° y cocinamos hasta que la superficie esté firme (12 minutos apróximadamente).
- Luego, retiramos y dejamos reposar sobre un trapo de cocina húmedo, despegamos y rellenamos con dulce de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-macarons