

MACARON DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

125 g de farinha de amêndoas

125 g de açúcar impalpável

20 g de cacau em pó

130 g de claras

125 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Processe a farinha o açúcar e o cacau em um processador ou liquidificador.

Em seguida, é só peneirar para se tornar mais leve, e reserve.

Em banho-maria, aqueça as claras com o açúcar cristal até que se dissolva o açúcar.

Bata as claras na batedeira em velocidade média até que se chegue ao ponto de merengue firme (pico duro).

Misture delicadamente os secos à mistura do merengue e mexa com cuidado para não perdermos a aração das claras.

O ponto da massa é quando a cortamos com a espátula de uma lateral até a outra até que ela se feche novamente em apenas 3 segundos.

Passe a mistura para um saco de confeitar com o bico redondo e faça bolinhas de aproximadamente 5 cm de diâmetro em uma assadeira com papel manteiga ou tapete de silicone.

Deixe secar por 30 segundos antes de levar ao forno preaquecido entre 145º a 150º C.

Após secar leve para assar sob uma outra forma do mesmo tamanho por 15 a 20 minutos (o tempo pode variar de acordo com a potência do seu forno).

Não tire do forno até que esteja pronto ou que se crie o pezinho típico do macaron.

Após tirar do forno, deixe esfriar e recheie com ganache de chocolate ou o que você preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15901-macaron-de-chocolate.html>