

MACARONS TRUFADOS

INGREDIENTES

MERENGUE SUÍÇO:

Merengue suíço: 125 g de farinha de amêndoas

125 g de açúcar impalpável com 4% de amido

20 g de cacau em pó

TRUFA:

Trufa: 380 g de chocolate meio amargo

300 g de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de glucose (ou mel)

15 g de manteiga

MODO DE PREPARO

MERENGUE SUÍÇO:

Merengue suíço: Leve 130 g de claras com 125 g de açúcar cristal ao banho-maria até que o açúcar se dissolva.

Bata na batedeira até o merengue ficar em pico duro.

MASSA DO MACARON:

Massa do macaron: Misture a farinha de amêndoas com o açúcar e o cacau em pó.

Peneire-os e acrescente o merengue suíço até se misturarem (para saber se a massa está boa, passe a espátula na massa de um lado a outro; se o caminho se fecha em 3 segundos, ela está boa).

Agora coloque a massa num saco de confeitar e faça bolinhas num papel manteiga.

Deixe-os descansar por 30 minutos.

Agora coloque 2 formas uma em cima da outra e leve seus macarons para assar por mais ou menos de 15 a 20 minutos numa temperatura de 140° a 150° C em forno preaquecido a essa temperatura também.

TRUFA:

Trufa: Ferva o creme de leite fresco pra ferver.

Adicione o creme de leite no chocolate e tampe o recipiente por 3 minutos (para o chocolate derreter um pouco com o calor).

Depois, adicione a glucose ou mel e mexa até ficar homogêneo.

Quando tudo isso estiver em 30°C ou quentinho a morno, acrescente os 15 g de manteiga.

Agora recheie o seu macaron com essa trufa e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19471-macarons-trufados.html>