

MACARON AU CHOCOLAT EM HOMENAGEM A DOWNTON ABBEY

INGREDIENTES

PARA 20 MACARONS:

Para 20 macarons:90 g de farinha de amêndoas, se não encontrar pode ser farinha de castanha de caju.

40g de farinha de trigo

200g de açúcar de confeitiro

claras de 3 ovos

3 colheres de sopa de chocolate em pó

30g de açúcar refinado

20 gotas de corante vermelho e 5 de corante verde para obter uma cor meio marron

PARA O RECHEIO GANACHE:

Para o recheio Ganache:1 colher de sopa de manteiga

130 g de chocolate em barra ao leite

3 colheres de sopa de nata (creme de leite fresco)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate no microondas, leve os ingredientes do recheio ao fogo baixo misturando bem até formar um creme liso. Recheie uma face do macaron e feche com outro macarron como se fosse um biscoito recheado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37448-macaron-au-chocolat-em-homenagem-a-downton-abbey.html>