

MACARON DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 ml de creme de leite

raspa de 1 limão siciliano

170 g de chocolate branco

suco de limão siciliano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreter o chocolate em banho-maria ou na potência 50 do micro por uns 6 minutos .

Juntar o chocolate, o creme de leite, as raspas de limão e o suco(cuidado para não colocar muito senão desanda).

Mexer bem até levantar bolhas e levar ao congelador até que endureça.

Recheiar os macarons com o bico de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38177-macaron-de-limao-siciliano.html>