MACARONS

INGREDIENTES

125 g de açúcar de confeiteiro

125 g de farinha de amêndoas

125 g de açúcar comum

100 g de claras em neve

Corante em gel

MODO DE PREPARO

Antes de iniciar a receita, deixe as claras em neve em temperatura ambiente por pelo menos 1 hora

Enquanto as claras em neve descansam, triture as farinhas de amêndoas junto com o açúcar de confeiteiro até ficarem bem fininhos

Assim que as claras em neve atingirem a temperatura ambiente, junte

Cuidado para não cozinhar as claras, portanto se atente para não ultrapassar 50 graus (utilize um termômetro culinario)

Quando não sentir nenhum grão do açúcar, está pronto para bater

Bata as claras na batedeira ou fuet eletrico até ficarem bem consistentes e formarem picos firmes

Nesse ponto, acrescente o corante em gel e bata mais um pouco para misturar a cor

Cuidado para não bater demais e estragar o ponto das claras

Cuidado para não mexer muito, pois a massa fica liquida e não há mais como utilizar, tendo que refazer a receita

Para testar o ponto da massa, levante

Ou então coloque uma gota em um prato e espere

Quando chegar no ponto correto (conhecido como lava

Deixe um pouco de espaço entre elas para não grudarem

Após pingar toda a massa, bata a traseira da assadeira de leve na mesa para remover bolhas na massa e deixe descansar por 1h

Após esperar esse período, toque a massa levemente com os dedos

Asse por 15 a 20 minutos em uma temperatura de 120 a 140 graus até formarem os pezinhos embaixo

Se seu forno for à gás com temperatura minima de 180, deixe em fogo mínimo (como se fosse quase desligar o fogo) e asse com a porta entreaberta com uma colher de pau na porta

Recomendo usar o termômetro culinario para não passar de 140 graus

Assim que prontos, retire do fogao e logo remova os macarons da forma para não cozinharem mais na assadeira quente

Espere esfriar para retirar do papel manteiga

Recheie com o sabor de sua preferência

Sugestões de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6539-macarons.html