

Macarons



Elementos del invento:

- 3 claras de huevo envejecidas (las tuve 3 días en la nevera)
- 210 gr de azúcar glass
- 125 gr de almendra en polvo
- 30 gr de azúcar
- colorante

Elaboración de los elementos:

Mezclamos el azúcar glass con la almendra molida y reservamos.

Montamos las claras junto con el azúcar y añadimos el colorante que hayamos elegido.

Mezclamos con movimientos envolventes ambas masas y la ponemos en una manga pastelera.

Sobre dos placas de horno cubiertas con papel de hornear hacemos círculos con la masa, todos del mismo tamaño para que se horneen igual. Dejamos reposar mínimo una hora la masa sobre las placas de horno.

Calentamos el horno a 150° y horneamos durante 18-20 minutos (con aire).

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>