

Macarons

Ingredienti per circa 20 - 25 macarons

- .7 albumi*
- .80 g di zucchero a velo*
- .250 g di farina di mandorle*
- .200 g di zucchero semolato*
- .coloranti in gel*

Ingredienti per la farcitura

- .300 g di mascarpone*
- .300 ml di panna*
- .aroma di vaniglia*
- .100 g di zucchero a velo*

Procedimento

Montate gli albumi con lo zucchero semolato.

Mescolate la farina di mandorle con lo zucchero a velo e unitela alle uova.

Dividete l' impasto in tante parti in base ai colori volete ottenere.

Riempite le sac a poche oppure utilizzate un cucchiaino e create dei piccoli dischetti di impasto sulla carta forno o sull' apposito tappetino in silicone.

Fateli asciugare qualche ora.

Dopodichè cuoceteli a 140° per circa 20 minuti.

Per realizzare le farciture preparate la crema base.

Montate la panna con l' aroma di vaniglia e lo zucchero a velo e mescolatela al mascarpone.

A questa crema base potete aggiungere ciò che preferite.

La cucina dei balocchi

Farciture per macarons

crema al mascarpone + cioccolato fuso



crema al mascarpone + sciroppo alla menta



crema al mascarpone + marmellata di fragole



crema al mascarpone + caffè



crema al mascarpone + succo di limone



caramello mou



Crema base:
crema al mascarpone
e panna