

Macarrones franceses



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

25

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

120 g Clara de Huevo San Juan

30 g azúcar refinada

125 g polvo de almendra

225 g azúcar glass

1 g crémor tártaro

Cantidad necesaria de colorante vegetal

Preparación

- Batir a punto de turrón las claras agregando poco a poco el azúcar junto con el crémor tártaro, de manera que quede un merengue firme.
- Cernir juntos el polvo de almendra y el azúcar glass 3 veces antes de incorporarlos al merengue mezclando de manera envolvente junto con el colorante deseado.
- Duyar pequeños círculos en un tapete de silicón o papel.
- Dejar reposar 15 min. antes de hornear a 130º C por aproximadamente 40 min. hasta que se despejen por completo de la superficie.