



Paso a Paso

Macarons de Coco

Descripción: Receta para 12 Macarons.

Ingredientes:

- 75 gr. de Harina de Almendras o almendras trituradas
- 135 gr. de Azúcar glass
- 35 gr. de Azúcar refinada
- 60 gr. de claras de Huevo
- 25 gr. de Pasta de Coco



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos macarons de coco en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero, tamizamos el azúcar glass y agregamos la harina de almendras.

2



Con la ayuda de un batidor de mano mezclamos la azúcar glass y la harina de almendras, reservamos para añadirla en el paso 6.

3



Colocamos las claras de huevo en el bol de la batidora y batimos a velocidad máxima.

4



Las claras de huevo deben montarse, una vez montadas añadimos la azúcar refinada.

5



Batimos a velocidad máxima hasta obtener la consistencia deseada.

6



Luego, agregamos la mezcla del azúcar glass y la harina de almendras del paso 2 y por último la pasta de coco.

7



Comenzamos a mezclar con movimientos envolventes de afuera hacia dentro.

8



Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

9



A continuación, preparamos el tapete de los macarons.

10



Rellenamos cada uno de los círculos del tapete, luego quitamos los picos y dejamos secar por lo menos una hora o hasta ver que al tacto con nuestros dedos no se pegue.

11



Cocinamos a una temperatura de 175° C por unos 10 – 12 minutos, sacamos del horno y dejamos enfriar en una rejilla.

12



Podemos rellenar los macarons con una exquisita crema de café que puedes conseguir en nuestro recetario. Seguro sorprenderás a tus seres queridos con este postre parisino.