



Paso a Paso

Macarons de Chocolate

Descripción: Receta para 12 macarons de chocolate.

- Ingredientes:**
- 70 gr. de Harina de Almendras
 - 125 gr. de Azúcar glass
 - 25 gr. de Azúcar refinada
 - 50 gr. de claras de Huevo
 - 15 gr. de Cacao en polvo para repostería
 - 1 pizca de Sal



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos macarons de chocolate 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 junto con la harina de almendras y el cacao.

2



Añadimos las claras de huevo en el bol de la batidora.

3



Colocamos una pizca de sal y batimos a velocidad alta.

4



Una vez montemos las claras de huevo, agregamos poco a poco el azúcar.

5



Batimos a velocidad máxima hasta obtener la consistencia deseada.

6



Luego, agregamos la mezcla del azúcar glass, la harina de almendras y el cacao del paso 1.

7



Comenzamos a mezclar con movimientos envolventes de afuera hacia dentro.

8



Mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

9



A continuación, agregamos un poco de colorante marrón a la mezcla.

10



Preparamos el tapete de los macarons en una bandeja completamente plana.

11



Rellenamos cada silueta del tapete de los macarons con nuestra mezcla y 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 un exquisito ganache de chocolate que puedes conseguir en nuestro recetario.