



## *Paso a Paso*

### Macarons de Maracuyá

**Descripción:** Macarons de maracuya, receta para 21 macarons medianos.

- Ingredientes:**
- 200 gr. de Icing sugar
  - 110 gr. de Harina de Almendra
  - 90 gr. de claras de Huevo
  - 30 gr. de Caster sugar o Azúcar refinada
  - 1 cucharadita de pasta de Maracuyá
  - ½ cucharadita de Cremor tártaro



**Preparación:** En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos macarons de maracuyá en sólo 11 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



**1**



Lo primero, colocamos el tapete de macarons en una bandeja, si no tenemos el tapete podemos realizar la plantilla en papel de horno.

**2**



Añadimos las claras de huevo en la batidora, batimos ligeramente y agregamos el cremor tártaro.

**3**



Montamos las claras a punto de nieve.

**4**



A continuación, agregamos el caster sugar sin dejar de batir en las claras montadas.

**5**



Agregamos poco a poco la pasta de maracuyá sin dejar de batir.

**6**



Batimos hasta que se formen unos picos fuertes.



7



**Tamizamos el icing sugar y la harina de almendras por lo menos 3 veces y añadimos a la mezcla en tres porciones.**

8



**Debemos mezclar sin movimientos bruscos con una paleta de silicona de mano hasta agregar toda la harina de almendras y el icing sugar.**

9



**Mezclamos hasta que la masa este totalmente uniforme.**

10



**Colocamos la masa en una manga con una boquilla abierta y colocamos la masa en cada círculo, dejamos reposar hasta que al tocar con los dedos no se marque.**

11



**Precalentamos el horno a 150° C y llevamos al horno por unos 10 – 15 minutos, dejamos enfriar un poco y luego lo pasamos a un papel de horno, podemos rellenarlos con un exquisito ganache de chocolate.**