



Paso a Paso

Macarons de Fresa

Descripción: Receta para 12 macarons de fresa.

- Ingredientes:**
- 100 gr. de Icing sugar
 - 60 gr. de Harina de almendras
 - 45 gr. de Claras de huevo
 - 15 gr. de Caster sugar
 - 1 cucharadita de pasta de fresa
 - ¼ de cucharadita de Cremor tártaro



Preparación: Puedes sustituir las claras de huevo por claras pasteurizadas.

Si no tienes el tapete de macarons puedes hacer los círculos en un papel de horno.

Puedes sustituir el caster sugar por azúcar blanca normal.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unos deliciosos macarons de fresa en sólo 9 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Lo primero, colocamos las claras de huevo en el bol de la batidora.

2



Añadimos la cucharadita de cremor tártaro mientras montamos las claras de huevo.

3



Cuando veamos que las claras de huevo comienzan a montar, agregamos poco a poco sin dejar de batir el caster sugar.

4



Cuando la apariencia sea de merengue, añadimos la pasta de fresa y batimos hasta que se incorpore completamente.

5



Luego, tamizamos el icing sugar conjuntamente con la harina de almendras y añadimos a la mezcla poco a poco.

6



Mezclamos muy suave con una paleta de silicona.

7



Hasta conseguir una masa homogénea.

8



Colocamos la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda y presionamos ligeramente en cada uno de las marcas del tapete.

9



Dejamos reposar los macarons unas dos horas o hasta que al tocar ligeramente con nuestro dedo no se pegue, llevamos al horno previamente calentado a 150° C por unos 12 minutos.