

- MACARONS DECORADOS -



INGREDIENTES

Macarons

90 G DE CLARA DE HUEVO

110 G DE HARINA DE ALMENDRAS

200 G DE [AZÚCAR GLASS POSTRELUCIOSO](#)

¼ DE CDTA. DE CREMOR TÁRTARO

30 G DE AZÚCAR

COLORANTE VEGETAL

Relleno de crema de mantequilla

180 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELUCIOSO

UNA CDA. DE VAINILLA MOLINA

UNA CDA. DE LECHE

Glaseado real

UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

3 CDAS. DE AGUA

¼ DE CDTA. DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

GOMITAS DE COLORES

PROCEDIMIENTO

Para los macarons:

1. COLOCA EN EL BOWL DE LA BATIDORA LAS CLARAS DE HUEVO, AGREGA UN POCO DE AZÚCAR Y CREMOR TÁRTARO Y COMIENZA A BATIR. DESPUÉS AÑADE TODA EL AZÚCAR Y CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE LAS CLARAS ESTÉN FIRMES A PUNTO DE NIEVE. AÑADE EL COLORANTE AL GUSTO, INCORPÓRALO Y RESERVA.
2. EN UN BOWL GRANDE MEZCLA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO JUNTO CON LA HARINA DE ALMENDRAS Y TAMIZA CON UN COLADOR FINO.
3. INCORPORA LA MEZCLA DE HARINA Y AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO A LAS CLARAS DE HUEVO CON UNA ESPÁTULA DE SILICÓN HACIENDO MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
4. CUANDO TENGAS UNA MEZCLA ESPESA Y QUE CORRA A PUNTO DE LAZO, ES DECIR CUANDO TOMAMOS UN POCO DE MEZCLA CON LA ESPÁTULA Y ESTA CAE EN FORMA DE CINTA, ESTARÁ LISTA.
5. TRANSFIERE LA MEZCLA A UNA MANGA PASTELERA.
6. EN UNA BANDEJA FORRADA CON PAPEL ENCERADO O CON UN MAT PARA MACARONS, FORMA TUS GALLETITAS FRANCESAS.

7. DÉJALOS SECAR POR 20 MINUTOS O HASTA QUE FORMEN COSTRAS.
8. PRECALIENTA EL HORNO A 130 °C.
9. HORNEA DE 12 A 15 MINUTOS CON AIRE INCORPORADO SI TIENES UN HORNO DE CONVECCIÓN.
10. SÁCALOS DEL HORNO Y DÉJALOS ENFRIAR.
11. RELLENA Y DECORA

Para el relleno

1. EN UN BOWL GRANDE ECHA LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE, AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA VAINILLA MOLINA Y LA LECHE, MEZCLA MUY BIEN CON AYUDA DE UNA BATIDORA.
2. COLOCA TODO EN UNA MANGA PASTELERA Y RELLENA LOS MACARONS UNA VEZ QUE SE ENFRÍEN.

Para la decoración

1. HAZ EL GLASEADO REAL MEZCLANDO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL AGUA Y LA VAINILLA MOLINA CRISTALINA EN UN BOWL PEQUEÑO Y LUEGO TRANSFIERELO A UNA MANGA PASTELERA.
2. DECORA CADA MACARON CON EL GLASEADO Y LAS GOMITAS.