- Macarons de café -

INGREDIENTES

Para la masa de los macarrones:

2 claras de huevo a temperatura ambiente

100 g de harina de almendras

200 g de Azúcar Glass Postrelicioso

50 g de azúcar

6 cucharaditas de café instantáneo diluido en dos cucharadas de agua

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

1/2 cucharada de fécula de maíz

Para el relleno:

1 vaso de leche

2 cucharadas de café instantáneo diluido en una cucharada de agua

2 cucharadas de fécula de maíz

2 yemas de huevo

4 cucharadas de azúcar

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

Para preparar la masa:

1. En un bowl, tamiza la harina de almendras y la fécula de maíz.

2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso, revuelve y reserva.

3. En otro recipiente, bate las claras con el azúcar, hasta obtener un merengue con picos brillantes y consistentes.

4. Agrega las cucharadas de café y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y bate nuevamente.

5. Incorpora esta mezcla a la de harina con una espátula haciendo movimientos envolventes, tratando de que no se bajen las claras hasta obtener una consistencia de listón.

6. Vierte la mezcla a una manga pastelera.

7. Puedes utilizar duyas de 6mm a 12mm según el grosor que deseas obtener en el macaron.

8. Cuando tengas las bases de los macarons en tu bandeja, golpea suavemente contra tu mesa para liberar las burbujas de aire.

9. Deja secar las bases por 2 horas.

10. Precalienta el horno a 150 °C (Puedes utilizar horno de convección).

11. Cuando los macarons estén secos hornéalos por 15 minutos.

12. Retira del horno y deja enfriar en una rejilla.

Para el relleno:

13. En una olla, vierte la leche, dos cucharadas de azúcar, el café diluido y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y revuelve.

14. En un bowl, bate las yemas de huevo con el resto de azúcar y la fécula de maíz.

15. Vierte la mitad del contenido de la olla y agrégalo al bowl con las yemas, es muy importante que no dejes de revolver.

16. Cuando esté bien integrado, agrega el resto hasta llevar a ebullición y sin dejar de revolver para evitar que se queme. Solo debe dar un pequeño hervor y retiramos.

17. Deja que se enfríe y vierte a una manga pastelera.

18. Rellena los macarons y cubre con su tapa

19. ¡Disfruta!