

### MACARONS RECHEADOS

**Ingredientes (massa):** 1 xícara (chá) ou 115g de farinha de castanha,  $\frac{3}{4}$  xícara (chá) ou 150g de açúcar refinado, 1 xícara (chá) ou 165g de açúcar de confeiteiro,  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) ou 3 claras de ovo.

**Modo de preparo:** Peneirar a farinha de castanha com o açúcar de confeiteiro por 3 vezes e reservar. Colocar as claras em banho-maria com o açúcar refinado e misturar até dissolver o açúcar. Bater na batedeira até ficar em ponto de suspiro. Adicionar a mistura de farinha de castanha com o açúcar de confeiteiro e misturar bem. Colocar a massa num saco de confeitaria com bico perlê nº 8 e modelar os macarons sobre uma forma forrada com tapete de silicone ou folha de teflon. Deixar secar e levar para assar em forno médio por 10 minutos. Baixar o fogo e assar por mais 10 minutos, aproximadamente. Deixar na geladeira por 24h antes de rechear.

**Sugestões de recheio:** Doce de leite, Beijinho.

