

MACARON

INGREDIENTES

01 XÍCARA DE FARINHA DE CASTANHA

01 XÍCARA DE AÇÚCAR REFINADO

01 XÍCARA DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

03 CLARAS

MODO DE PREPARO

- 1) MISTURE A FARINHA DE CASTANHA COM O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E PENEIRE;
- 2) MISTURE A CLARA COM O AÇÚCAR REFINADO, COLOCAR EM BANHO MARIA MECHENDO ATÉ DISSOLVER TODO O AÇÚCAR;
- 3) BATA NA BATEDEIRA ATÉ OBTER PONTO DE SUSPIRO, DESLIGAR. ADICIONAR A MISTURA DA FARINHA DE CASTANHA COM O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO JÁ PENEIRADA.
- 4) COLOCAR A MISTURA NO SACO DE CONFEITAR COM O BICO PERLE, MODELE BOLINHAS SOBRE FOLHAS DE PAPEL ALUMINIO UNTADAS.
- 5) DEIXAR DESCANÇAR ATÉ SECAR, LEVAR AO FORNO PARA ASSAR NA TEMPERATURA MÍNIMA, POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.
- 6) RECHEAR COM DOCE DE LEITE OU OUTROS DE SUA PREFERENCIA.

Inês Donato

27-09-2014