

Macarons tradicionales (almendra y avellana)

Ingrédients

- 70g de claras de huevo (aproximadamente 2 claras)
- 120g de azúcar glas
- 15g de maizena
- 120g de harina de almendra o avellana (yo hice mitad y mitad)

Préparation

1. ¿Unos pequeños bizcochos muy rápidos de hacer para acompañar tu café, te interesa?
2. 4 ingredientes, sin gluten, y realizables con los frutos secos de tu elección, aquí está la receta del día. Puedes hacerlos con nueces de pecán, nueces, pistachos, o como yo, con almendras y/o avellanas.
3. Material : Bandeja perforada Mangas pasteleras Ingredientes : He utilizado las harinas de almendra y avellana Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Mezcla todos los ingredientes.
5. Coloca la masa en una manga pastelera, luego forma pequeños bizcochos de aproximadamente 4cm de diámetro en una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
6. Espolvórelos dos veces con azúcar glas, luego hornéalos en el horno precalentado a 175°C durante 15 a 20 minutos, dependiendo de si los prefieres más blandos o más crujientes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com