

Macarons tradizionali (mandorla e nocciola)

Ingrédients

- 70g di albumi (circa 2 albumi)
- 120g di zucchero a velo
- 15g di maizena
- 120g di farina di mandorle o nocciole (ho fatto metà metà)

Préparation

1. Dei piccoli biscotti molto veloci da preparare per accompagnare il tuo caffè, ti interessa?
2. 4 ingredienti, senza glutine, e realizzabili con la frutta secca di tua scelta, ecco la ricetta del giorno. Puoi prepararli con noci pecan, noci, pistacchi, oppure come me con mandorle e/o nocciole.
3. Attrezzatura: Teglia microforata Sac à poche Ingredienti: Ho usato le farine di mandorle e nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 10 minuti + 15 a 20 minuti di cottura Per 25 a 30 biscotti: Ingredienti: di albumi (circa 2 albumi) di zucchero a velo di maizena di farina di mandorle o nocciole (ho fatto metà metà) QS di zucchero a velo Ricetta: Mescola tutti gli ingredienti.
5. Versa l'impasto in un sac à poche, quindi forma piccoli biscotti di circa 4 cm di diametro su una teglia coperta di carta forno.
6. Spolverali due volte con zucchero a velo, quindi infornali nel forno preriscaldato a 175°C per 15 a 20 minuti di cottura a seconda se li preferisci più morbidi o più croccanti.