

Macarons à moda antiga (amêndoa e avelã)

Ingrédients

- 70g de claras de ovo (cerca de 2 claras)
- 120g de açúcar de confeiteiro
- 15g de amido de milho
- 120g de farinha de amêndoa ou avelã (fiz meio a meio)

Préparation

1. Biscoitos pequenos muito rápidos de fazer para acompanhar seu café, você está interessado?
2. 4 ingredientes, sem glúten, e possíveis com as frutas secas de sua escolha, aqui está a receita do dia. Você pode fazê-los com nozes-pecã, nozes, pistaches, ou como eu com amêndoas e/ou avelãs.
3. Material: Placa perfurada Mangas de confeiteiro Ingredientes: Eu usei as farinhas de amêndoa e avelã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 10 minutos + 15 a 20 minutos de cozadura Para 25 a 30 biscoitos: Ingredientes: de claras de ovo (cerca de 2 claras) de açúcar de confeiteiro de amido de milho de farinha de amêndoa ou avelã (fiz meio a meio) QS de açúcar de confeiteiro Receita: Misture todos os ingredientes.
5. Despeje a massa em uma manga de confeiteiro, depois modele pequenos biscoitos de cerca de 4 cm de diâmetro sobre uma assadeira forrada com papel manteiga.
6. Polvilhe-os duas vezes com açúcar de confeiteiro e leve ao forno pré-aquecido a 175°C por 15 a 20 minutos, dependendo de como você os prefere, mais macios ou mais crocantes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com