

# Macarones

## INGREDIENTI :

200 gr farina di mandorla  
200 gr zucchero a velo  
75 g. albumi  
200 gr zucchero  
5 cl. Acqua

## PREPARAZIONE:

In una ciotola unire zucchero a velo e farina di mandorle (a grana molto fina). Mescolare insieme e unire 35 g di albumi. Mescolare con una frusta finché si ottiene composto omogeneo senza grumi. Nel frattempo realizzare lo sciroppo. Versare in un pentolino l'acqua e poi lo zucchero semolato a fiamma alta. Versare il resto degli albumi in una planetaria e azionatela quando lo sciroppo inizia a bollire. Appena lo sciroppo raggiunge 118 gradi, diminuite la velocità della planetaria e versare lo sciroppo a filo sopra gli albumi montati. Montare finché non raggiunge 50 gradi. Incorporare ora, l'albume che era stato messo da parte prelevandone 1/3 ed aggiungerlo al composto di mandorle. Mescolare dal basso verso l'alto. Incorporare il resto in due volte. Mescolare con energia in modo da renderlo lucido ed elastico. Trasferire la massa all'interno della sac a poche; dare la forma ai macaron su una teglia con la carta forno, distanziate tra loro.

Lasciar riposare finché non si crea una "crosticina". Informare a 150 gradi forno statico per 15-18 minuti.

Jennifer Allegretti 4 Enog D

