



Macarons de vainilla rellenos de chocolate negro 70%



Características

Tipo de plato: Postre

Raciones: 12 personas

Tiempo: 50 min

Ingredientes

280 g de azúcar glas, 160 g de almendra molida, 3 claras de huevo, 1 pizca de sal, 50 g de azúcar normal, 1/2 cucharadita de azúcar avainillado. Relleno: 100 g de chocolate negro 70% de cacao, 80 ml de nata para montar

Preparación

1. Tamiza el azúcar glas y mézclalo bien con la almendra molida. 2. En un bol, monta las claras con unas varillas eléctricas, añade la sal, el colorante y poco a poco el azúcar normal hasta obtener una merengue espeso. Añade la mitad del azúcar glas con la almendra y remueve delicadamente con una espátula de arriba abajo. Incorpora el azúcar avainillado y el resto del azúcar glas con la almendra y sigue removiendo con delicadeza hasta que se incorpore. 3. Vierte parte de la mezcla en el Decomax con la boquilla redonda grande y forma botones del tamaño sugeridos por las marcas pulidas que incorpora el Tapete para macaron. De esta forma cuando la masa se expanda, no excederá los bordes marcados para cada macaron asegurando la forma correcta. 4. Deja reposar entre 30-35 min. a temperatura ambiente. 5. Cocina en el horno, precalentado a 150°C, durante 20-25 minutos hasta que resulten duros al tacto. Déjalos enfriar y rellénalos. Repite la operación con el resto de la masa. **Elaboración del relleno:** Pica el chocolate en trozos muy pequeños. Lleva la nata a ebullición en un cazo y viértela sobre el chocolate. Deja reposar un minuto y remueve hasta obtener una mezcla homogénea. Deja reposar a temperatura ambiente hasta que tenga una buena textura para untar. Rellena los macarons con la crema preparada.