

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Macaroons al cioccolato con crema al burro al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 13 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cioccolato e caffè: un connubio che non ha certo bisogno di presentazioni! Preparate questa versione dei macarons come fine pasto per il pranzo di Pasqua, resterete stupiti dalla golosità di questo dolcetto..

### INGREDIENTI

ALBUME 100 gr  
ZUCCHERO 15 gr  
FARINA DI MANDORLE 150 gr  
ZUCCHERO A VELO 150 gr  
COLORANTE ALIMENTARE rosso idrosolubile - ½ cucchiaini da tavola  
CACAO AMARO in polvere - 20 gr

### PER LO SCIROPPO

ZUCCHERO 150 gr  
ACQUA 50 gr

## PREPARAZIONE

**1** Scaldare il forno a 150°C e fatevi tostare la farina di mandorle per 10 minuti; mettetele da

parte a freddare.

Lasciate il forno acceso.

Frullate insieme in un mixer la farina di mandorle, il cacao in polvere e lo zucchero a velo.



**2** Sbattere 50 g di albumi a temperatura ambiente con 15 g di zucchero.



**3** Scaldate 150 g di zucchero con l'acqua fino a raggiungere i 112°C senza mescolare mai.





- 4 Con le fruste elettriche o la planetaria a velocità media, incorporate lo sciroppo e continuate a montare fino a quando la meringa raggiunge i 40°C, circa 10 minuti.



- 5 Miscelate gli altri 50 g di albumi con il composto di farina di mandorle e zucchero e aggiungete il colorante.



6 Incorporate metà meringa alla farina mescolando dal basso verso l'alto.



7 Incorporate anche la seconda metà di meringa.



8 Trasferite il composto in una sac à poche dotata di bocchetta liscia di 10 mm di diametro.



- 9 Formate i macarons su di una teglia foderata di carta forno ed infornate per circa 13 minuti.



- 10 Preparate la crema al burro secondo la ricetta che troverete cliccando sul link nella lista degli ingredienti.

Una volta pronta unite due cucchiaini di caffè solubile diluito in pochissima acqua alla crema al burro e montate il composto.



11 Farcite metà dei gusci con la crema al burro e richiudeteli a mo' di panino.

