



Macaron bianchi

A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

Ingredienti:

300 gr di mandorle in polvere
300 gr di zucchero a velo
110 gr di albume liquido
100 gr di acqua
300 gr di zucchero semolato
110 gr di albume
30 gr di zucchero semolato

Procedimento:

Mescolare e setacciare la polvere di mandorle con lo zucchero a velo ed unire l'albume liquido. Cuocere lo zucchero con l'acqua a 110° e versare sugli albumi poco montati con i 30 gr di zucchero. Montare, arrivati a 50° unire al primo composto in tre volte.

Stendere su carta da forno con l'aiuto di un sacchetto munito di bocchetta, attendere il tempo necessario per la formazione della crosta (quando non attaccano più alle dita sono pronti da cuocere).

Forno statico 160° per 12 - 15 minuti.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA
WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT