

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Macarons de Chocolate com gemas

32 min. | Médio | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 250 g de açúcar em pó
- 125 g de amêndoa moída
- 1 pitada de sal
- 3 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	297,3 kcal	15%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	16,2 g	23%*
Hidratos de Carbono	32,3 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Parta o chocolate em pedaços e derreta-o sem adicionar água ao banho-maria.
2. Misture 2/3 de açúcar em pó e as amêndoas moídas. Adicione o chocolate derretido mexendo bem.
3. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e depois adicione o resto do açúcar sem deixar de bater, até a massa ficar lisa e brilhante. Junte tudo, pouco a pouco, à mistura anterior (irá obter uma textura arenosa que é normal).
4. Com a ajuda de uma colher de chá coloque pequenos montes deste preparado sobre a placa do forno previamente revestida com uma folha de papel vegetal e untada com manteiga. Leve ao forno durante 10 a 12 minutos.
5. Descole os macarons e deixe-os arrefecer. Entretanto, numa taça, amasse a manteiga com um garfo juntando o chocolate em pó. Mexa cuidadosamente até obter um preparado homogéneo.
6. No momento de servir, barre um macaron com o creme de manteiga e depois cubra-o com um segundo macaron. Repita o procedimento para preparar os outros macarons.