Receitas em vídeo | Sobremesas

Macarons de Chocolate e Leite Evaporado

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
120 g de açúcar em pó
60 g de amêndoas moídas
2 claras de ovo
sal
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
100 ml de leite evaporado

Informação nutricional

Energia	259,4 kcal	13%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	13,7 g	20%*
Hidratos de Carbono	29,3 g	11%*

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

Preparação

1. Macarons: Antes de começar a fazer os macarons, aquecer o forno a 180º, t.5/6.
2. Partir em pedaços 100g de chocolate e derreter em banho-maria ou no microondas.
3. Misturar 80g de açúcar em pó com as amêndoas moídas e acrescentar o chocolate derretido, mexendo para que fique unido.
4. Bater as claras de ovo em castelo com uma pitada de sal e ir acrescentando o restante açúcar em pó, sem deixar de bater, até que fiquem lisas e brilhantes.
5. Acrescentar a mistura anterior de forma cuidada até obter uma textura espessa e granulosa.
6.

Com a ajuda de uma colher de café, colocar pequenos montinhos deste preparado num tabuleiro de forno, coberto com uma folha de papel vegetal.

7 Levar ao forno entre 10-12 minutos. Deixar arrefecer os macarons sobre uma grade.

8 Creme: Aquecer o leite evaporado e vertê-lo numa taça com o chocolate em pedaços.

9 Cubrir e deixar repousar durante 3 minutos. Misturar e deixar arrefecer.

10 Untar cada um dos macarons com um pouco de creme e juntar de 2 em 2. Levar ao frigorífico para que o creme possa endurecer.

11 Nota: Os macarons exigem uma cozedura muito delicada e é necessário muito cuidado a retirá-los do forno dado estarem ainda muito quebradiços.