



Receitas em vídeo Sobremesas

Macarons de Chocolate e Leite Evaporado

3 40 min.

Fácil

€ Económico

X 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

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

100 ml de leite evaporado

- Macarons: Antes de começar a fazer os macarons, aquecer o forno a 180º, t.5/6.
- Partir em pedaços 100g de chocolate e derreter em banho-maria ou no microondas.
- 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.

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