



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 297,3 kcal | 15%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,2 g      | 10%* |
| <b>Lípidos</b>             | 16,2 g     | 23%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.