



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Macarons de Chocolate

32 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
120 g de açúcar em pó  
60 g de amêndoas moídas  
2 ovos  
1 pitada de sal  
100 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	306,6 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	5,3 g	11%*
<b>Lípidos</b>	16,9 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,6 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Antes de começar a fazer os macarons, aqueça o forno a 180°, t.5/ 6.
- 2 Prepare os Macarons: parta em pedaços 100g de chocolate e derreta-o em banho-maria ou no microondas.
- 3 Misture 80g de açúcar em pó com as amêndoas moídas e acrescente o chocolate derretido, mexendo para que fique unido.
- 4 Bata as claras de ovo em castelo com uma pitada de sal e vá acrescentando o restante açúcar em pó, sem deixar de bater, até que fiquem lisas e brilhantes. Acrescente à mistura anterior de forma cuidada até obter uma textura espessa e granulosa.
- 5 Com a ajuda de uma colher de café, coloque pequenos montinhos deste preparado num tabuleiro de forno, coberto com uma folha de papel vegetal. Leve ao forno entre 10-12 minutos. Deixe arrefecer.

6

Prepare o creme: aqueça as natas e verta-o numa taça com os restantes 100g de chocolate em pedaços. Cubra e deixe repousar durante 3 minutos. Misture e deixe arrefecer.

- 7 Unte cada um dos macarons com um pouco de creme e junte de 2 em 2. Leve ao frigorífico para que o creme possa endurecer.