

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 moidas
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 100 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

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

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

Preparação

1. Antes de começar a começar a fazer os macarons, aqueça o forno a 180º, 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.