

# Macarrons com Nutella®

Difícil

1 h 0 min



## INGREDIENTES

### PARA 20 PORÇÕES

200g de Farinha de amêndoas

260g de açúcar de confeiteiro

4 claras de ovo

Nutella®

## PASSO A PASSO



1

Em uma tigela, misture a farinha de amêndoas com 200g de açúcar de confeiteiro

Em outra tigela, bata as claras com 60g de açúcar até que fique firme. Adicione a mistura de claras de ovo à mistura de farinha e misture delicadamente com uma espátula (indo da parte inferior da tigela até o topo em um movimento circular suave)



2

Com um lápis, desenhe círculos de 3cm de diâmetro em papel manteiga colocado em uma assadeira (você pode achar útil usar cortadores de biscoitos redondos para que para obter macarrons do mesmo tamanho). Desenhe 40 círculos.



3

Coloque a mistura em um saco de confeiteiro para conseguir preencher cada círculo desenhado e deixe descansar por 30 minutos a temperatura ambiente



**4**

Pré-aqueça o forno a temperatura baixa 150°C

Asse por 14 minutos no rack do meio

Retire do forno e deixe esfriar

Espalhe 12g de Nutella<sup>®</sup> de um lado de um biscoito e coloque outro biscoito por cima.

Repita com o resto dos biscoitos

Os macarrons devem ser armazenados em um lugar fresco (por exemplo, na geladeira), antes de servir