

Macaron con Nutella®

Difficile

1 h 0 min



INGREDIENTI

PER 20 PORZIONI

240 g di Nutella®

200 g di farina di mandorle

260 g di zucchero in polvere

4 albumi

PROCEDIMENTO



1

In una ciotola, miscelate la farina di mandorle con 200 g di zucchero in polvere

In un'altra ciotola, montate a neve ferma gli albumi con 60 g di zucchero in polvere

Aggiungete la miscela di albumi alla miscela di farina e amalgamate delicatamente con una spatola (con un movimento circolare dal basso della ciotola verso l'alto, in modo che gli albumi non si sgonfino)



2

Con una matita, tracciate dei cerchi di 3 cm di diametro su carta da forno posizionata sulla teglia (può essere utile usare degli stampi per biscotti tondi, in modo da ottenere macaron delle stesse dimensioni). Disegnate 40 cerchi.



3

Inserite la miscela in una tasca da pasticciare.

Con la miscela riempiate ogni cerchio disegnato e lasciate riposare per 30 minuti

**4**

Preriscaldate il forno a 150 °C

Informate per 14 minuti sulla griglia di mezzo

Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare

Spalmate 12 g di Nutella® sul lato di un biscotto e posizionatevi sopra un altro biscotto. Ripetete con il resto dei biscotti

I macaron devono essere tenuti in un luogo fresco prima di essere serviti (ad es. in frigorifero).