

Bolachas Macaron com Nutella®

Difícil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 20 PORÇÕES

240 de Nutella®

200 g de farinha de amêndoa

260 g de açúcar

4 claras de ovo

INSTRUÇÕES



1 | Numa tigela, mistura a farinha de amêndoa com as 200 g de açúcar.

Noutra tigela, bate as claras de ovo com 60 g de açúcar até ficarem em castelo.

Junta as claras batidas em castelo à mistura de farinha e combina-as suavemente com a ajuda de uma espátula (executando um movimento circular, do fundo da tigela para o topo, para as claras não se desmancharem).



2 | Com um lápis, desenha círculos com 3 cm de diâmetro no papel vegetal em cima do tabuleiro do forno (poderás utilizar moldes para bolachas redondos para obter sempre o mesmo tamanho).
Desenha 40 círculos.



3 | Coloca a massa numa manga de pasteleiro.

Enche cada círculo com a mistura e deixa repousar durante 30 minutos.

**4**

Pré-aquece o forno a 150 °C.

Coze durante 14 minutos na prateleira do meio.

Retira do forno e deixa arrefecer.

Barra com 12 g Nutella® um dos lados de uma bolacha e coloca outra metade em cima. Repete o procedimento para as restantes bolachas.

As bolachas Macaron têm de ser guardadas num lugar fresco antes de as servir (p. ex., no frigorífico).

Apresentação final