

Macaron

Rendimento 60un:

-

280gr açúcar de confeiteiro

-

160gr [farinha de amêndoas](#)

-

130gr claras de ovos

-

30gr açúcar comum

Junte o açúcar de confeiteiro e a [farinha de amêndoas](#) . Bata as claras com açúcar até obter um suspiro bem firme. Aos poucos incorpore a mistura de açúcar de confeiteiro com a farinha de amêndoas. Levar ao forno por mais ou menos 20minutos.

Veja: [Farinha de amêndoas fina](#) ; [Farinha de amêndoas grossa](#)