

## **MACARON BASE CON MERENGUE FRANCÉS**

150g azúcar glase 150g harina almendra 100g clara de huevo 100g azúcar

- Triturar con robot la almendra con el azúcar glase muy fino. Tamizar.
- Empezar a montar las claras, agregar el colorante (color deseado)
- Agregar el azúcar a las claras, montar hasta que forme pico firme.
- Agregar merengue a la mezcla de almendra en tres veces, con movimientos envolventes, hasta obtener textura fluida.
- Escudillar macaron.
- Dejar secar 15-30min.
- Hornear a 150oC unos 10-15 minutos