



Receita: MACARON DE PAÇOQUITA

Ulalá! Estamos chiques e franceses! Olha só essa receita maravilhosa que a chef Mayra Toledo mandou pra gente: macarons! Hum! Esse mimo da França é uma delícia, e quando recheado com Paçoquita fica melhor ainda!?

MACARON DE PAÇOQUITA

INGREDIENTES:

Coques

135 g de açúcar de confeiteiro

135 g de farinha de castanha de caju bem fininha e clara

135 g de açúcar refinado

100 g de claras

5 g de corante marrom chocolate

Recheio

100 g de chocolate branco

50 g de creme de leite fresco

50 g de Paçoquita

PREPARO:

Peneire o açúcar de confeiteiro e a farinha de caju em uma tigela. Coloque o açúcar refinado em uma panela e cubra com água. Mexa até

o açúcar se dissolver na água. Leve ao fogo alto, sem mexer, até que atinja 115 graus. Atingida a temperatura, comece a bater 50 g de claras e o corante na batedeira. Quando a calda atingir 118 graus, despeje em fio sobre as claras. Continue batendo até que o merengue atinja 50 graus. Adicione os ingredientes secos e a segunda parte das claras ao merengue e mexa delicadamente. Coloque a massa em um saco de confeitar e pingue círculos de 3,5 cm de diâmetro sobre um tapete de silicone. Bata levemente a assadeira na bancada para que saiam as bolhas. Deixe a massa já porcionada secar em temperatura ambiente até que, quando encostar o dedo nela, não grude mais. Leve ao forno em temperatura de 130 graus por 10 minutos. Retire as assadeiras do forno e deixe esfriar completamente. Depois de frios, retire os coques do tapete de silicone e faça pares com o mesmo tamanho. Reserve.

Recheio

Pique o chocolate e coloque em uma tigela. Leve para derreter em banho-maria. Misture o creme de leite com o chocolate derretido. Deixe repousar por 2 minutos e adicione a Paçoquita. Mexa delicadamente até todos os ingredientes incorporarem. Leve à geladeira até que atinja a consistência para rechear os macarons. Recheie os macarons já reservados. Deixe os macarons já recheados pelo menos 12 horas na geladeira para que o recheio e a coque se harmonizem, e a umidade do recheio penetre na coque. Assim seus macarons ficarão muito mais macios e úmidos.

Inspiração: <http://abr.ai/1Lpqgt8>