



Macaron



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà media



90 minuti

Ingredienti:

- 115 g Farina di mandorle bianche
- 115 g Zuccherissimo di Canna (ridotto in polvere)
- 50 g Albume (circa 2)
- 170 g Zucchero semolato
- 80 g Albume (circa 2)
- 60 g Zuccherissimo di Canna

A piacere Coloranti alimentari

q.b Ganache di cioccolato per farcitura

Procedimento



1. Passate Zuccherissimo di Canna al mixer fino a ridurlo a velo, unitelo alla farina di mandorle e l'albume e mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.



2. A parte fate scaldare 170 g di zucchero semolato con poca acqua fino a raggiungere una temperatura di 117°C.



3. Unite 80 g di albume con 60 g di Zuccherissimo di Canna e montateli a neve. Poi aggiungete la soluzione di zucchero scaldata.



4. Incorporate questo impasto di meringa con quello di farina di mandorle preparato in precedenza.



5. A seconda di quanti colori volete usare, preparate separate l'impasto in vaschette e aggiungete il colorante alimentare.



6. Su una teglia ricoperta con carta forno, formate con una sac a poche (usando una bocchetta liscia) dei dischetti di circa 2 cm di diametro. Fate seccare la superficie per un'ora circa, quindi cuocete in forno caldo a 150°C per alcuni minuti.



7. Una volta freddi unite a due a due con una ganache di cioccolato bianco o al latte.