

Macaron

Zuccherissimo di Canna

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED