

- RICETTA MACARON CON -

mandorla in polvere 50/50 agrimontana
e meringa francese eurovo

Realizzare dei macarons dalla consistenza croccante diventa semplice e veloce con La

Meringa Francese Bakery Innovation e la Mandorla in Polvere 50/50 Agrimontana

INGREDIENTI	QUANTITA'
Meringa francese Bakery Innovation	400 g
Zucchero semolato	90 g
Mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	500 g

Procedimento:

Montare la Meringa Francese. A metà montata aggiungere lo zucchero.

Versare nella meringa la mandorla in polvere 50/50 e con una spatola ottenere una massa parzialmente smontata e lucida.

Dressare su teglia foderata con un silpat.

Far riposare i macarons per 10-15 minuti e cuocere a 130 °C



mandorla in polvere 50/50

agrimontana

I macarons

sono i deliziosi dolcetti francesi tanto buoni quanto chic e raffinati

