



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	124 Kcal
Proteínas:	2.4 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	28.2 mg
H. de Carbono:	21.2 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	40 mg

MACARRONES TRADICIONALES CON NUECES Y MANJAR

Ingredientes

- 1 ¼ Taza de nueces enteras
- 2 ½ Tazas de azúcar flor
- 5 Claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 Pizca de sal
- ½ Taza de azúcar granulada
- Colorantes vegetales para alimentos
- 1 Tarro de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- Primero muele las nueces idealmente con la ayuda de una procesadora 1-2-3-, luego junta con la azúcar flor y remueve hasta integrar bien. Una vez lista reserva. Aparte, bate las claras de huevo con la pizca de sal enérgicamente a punto de nieve. Agrega la ½ taza de azúcar granulada poco a poco batiendo constantemente hasta integrar completamente.

2.- Colorea el merengue con una pizca de colorante con el color y la intensidad que más te guste. Una vez lista, agrega la mezcla de nueces molidas con azúcar flor poco a poco y con suaves movimientos envolventes, repite el procedimiento hasta acabar la mezcla. Luego, con la ayuda de una manga pastelera forma pequeños montoncitos sobre un papel mantequilla dispuesto sobre una lata de horno. Reposa durante 20 minutos a temperatura ambiente hasta que al palpar con tus dedos no se pegue la mezcla.

3.- Lleva a horno pre-calentado a horno bajo de 100°C aproximados y hornéalos durante 15 a 20 minutos hasta que se sequen completamente. Una vez listos, retíralos de los horno, apenas se enfríen retíralos cuidadosamente uno a uno, finalmente rellena con el manjar NESTLÉ® y pégalos cuidadosamente con otra unidad. Una vez todos listos, sírvelos cuando gustes.