

# macarons ai pistacchi e lemon curd

14 pezzi



un po' più difficile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Composto:**

35 g di mandorle a scaglie  
65 g di zucchero a velo  
30 g chiare d'uovo  
1 pizzico di sale  
10 g di zucchero  
di Coloranti alimentari in verde, giallo,  
rosso e blu Dr. Oetker

**Ripieno:**

20 g di pistacchi tritati  
40 g di burro ammorbidito  
40 g di Lemon Curd - Crema al  
limone  
30 g di marmellata di lamponi

**1 Preliminari:**

Disegnare 28 cerchi (Ø 3 cm) su un foglio di carta da forno e disporlo al contrario su una teglia.

**2 Composto:**

Macinare finemente le mandorle a scaglie e lo zucchero al velo nel tritatutto e setacciarli in una terrina attraverso un colino a maglia fine. Montare a neve le chiare d'uovo con il sale, aggiungere gradualmente lo zucchero e continuare a sbattere fino a raggiungere una consistenza ben ferma e un aspetto lucido. Incorporare delicatamente e poco a poco le mandorle in polvere alle chiare d'uovo fino a ottenere una massa viscosa. Mischiare bene con il colorante alimentare per ricavare il colore desiderato. Versare il composto nel sac à poche e creare dei ciuffetti sui modelli. Rispettare le dimensioni poiché i macarons tendono a crescere un po' durante la cottura. Picchiettare più volte la parte inferiore della teglia per togliere le bolle d'aria. Lasciare riposare i macarons per 45 min.

Preriscaldare il forno.

**Aria calda: 165 °C**



Successivamente cuocerli sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 13-14 minuti.

**Tempo di cottura: circa 13 - 14 Minuti**

Sfornarli, rimuoverli dalla teglia e lasciarli raffreddare.

Staccare delicatamente i macarons dalla carta e capovolgerne la metà.

### ③ Ripieno:

Tritare finemente i pistacchi, il burro e il lemon curd nel tritatutto. Versare il composto nel sac à poche e spruzzarne un ciuffetto su metà dei macarons, formando una piccola conca. Riempire la conca con un po' di marmellata di lamponi. Sovrapporvi l'altra metà. Riporre in frigorifero.

