



Macarrones con jalea de arándano



Alta



18 piezas

Ingredientes

4	claras de huevo
150g	polvo de almendras
150g	azúcar glass
150g	azúcar
½ taza	agua
¼ cucharadita	cremor tártaro
1 lata	Jalea de Arándano de Estados Unidos
	Colorante rojo

Preparación

Cierna el polvo de almendras con el azúcar glass y póngalo en un tazón. Tome 2 cucharadas de las claras y mézclelas con el colorante. Sin batir ponga las claras sobre la mezcla de almendras.

Bata las claras restantes hasta que estén espumosas; agregue el cremor tártaro y siga batiendo a punto de picos firmes. Ponga el azúcar y el agua en una olla pequeña a fuego bajo, cuando empiece a hervir limpie los bordes con una brocha para que no se cristalice. Suba el fuego y hierva hasta que alcance 110°C exactamente. Agregue poco a poco este jarabe a las claras sin apagar la batidora (se bajará un poco), siga batiendo hasta que formen picos firmes y estén brillantes (cuando bajen de temperatura regresarán al mismo volumen). Ponga las claras pintadas sobre la mezcla de polvo de almendras. Con la batidora en la velocidad más baja añada la mezcla de almendras y la clara pintada trabajando lo menos posible.

En charolas cubiertas con tapetes de silicón forme círculos la mezcla; déjelos reposar durante 20 minutos para que formen costra. Hornéelos a 170°C hasta que estén cocidos pero no dorados. Rellene con jalea de arándano al gusto.

