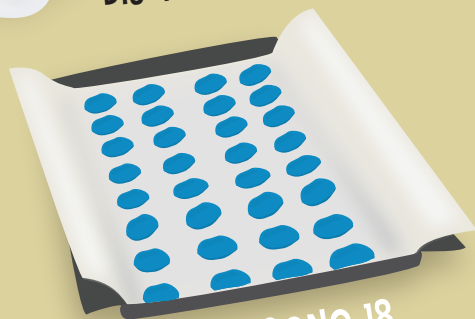


5

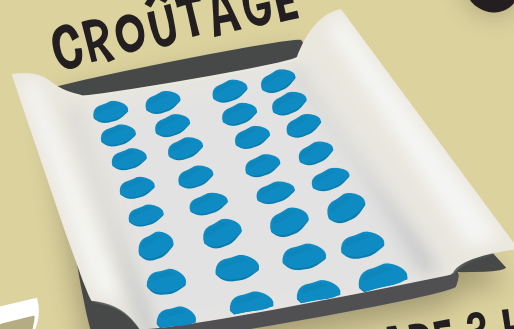
FAI DEI DISCHETTI DI 3 CM  
DISTANTI 3 CM TRA LORO.



NE ESCONO 18

6

**CROÛTAGE**



LASCIALI SECCARE 3 H

*Per farcirli puoi fare questa semplice crema:*

9

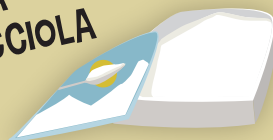
100 G

CREMA  
ALLA  
NOCCIOLA



FORMAGGIO  
SPALMABILE

100 G

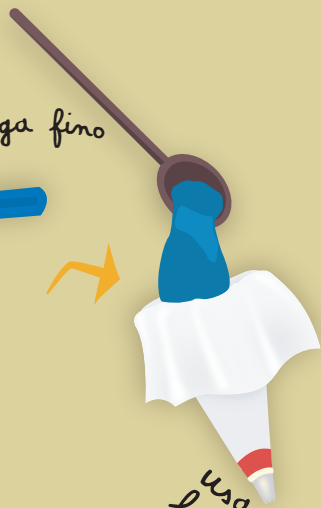
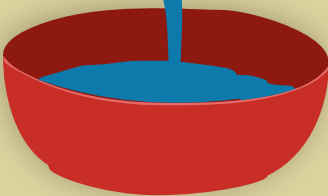


LASCIALI RIPOSARE  
PER UN'ORETTA  
PRIMA DI FARLI  
ASSAGGIARE :)

4

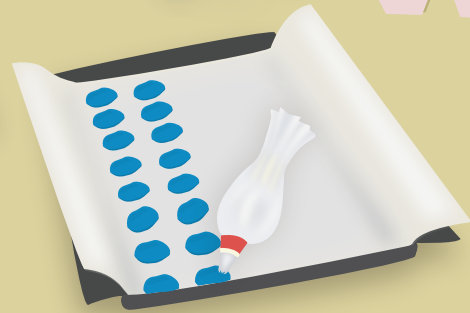


smonda la meringa fino a farla filare



usa un beccuccio liscio

CARTA DA FORNO



7



140°



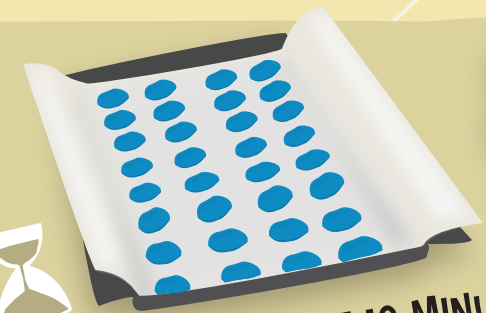
11'



deve fare la crosticina

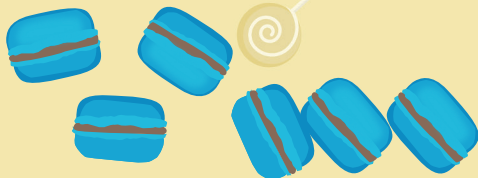


8



LASCIALI FREDDARE 10 MINUTI

se non si staccano, spruzza un po' d'acqua sotto la carta da forno!



# MACAROON

## INGREDIENTI

UOVA

3

3 giorni prima  
di fare i macaron  
separa i tuorli  
dagli albumi  
(e tienili in frigo).



puoi fare la  
crema  
pasticcera  
con i tuorli

ALBUMI

75 G



ZUCCHERO

100 G



100 G

ZUCCHERO  
A VELO



FARINA 100 G  
DI MANDORLE

COLORANTE IN GEL



DIFFICOLTÀ



SLURPOSITÀ



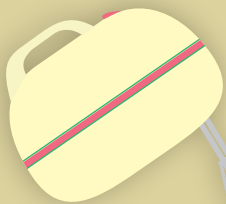
COMMENTI



INCOLLA  
QUI  
LA TUA  
MEDAGLIA

1

POCO ALLA VOLTA



*damretti poter rivoltare  
la ciotola  
senza far cadere la meringa*



2



3

MACARONAGE

