

Macarrones full color para la lonchera

Ingredientes

Macarrones

- 110 g de clara de huevo a temperatura ambiente
- 100 g de almendra en polvo
- 200 g de finita en polvo Umsha
- 40 g de azúcar refinada o azúcar blanca
- 5 g de saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha
- 5 a 10 gotitas de colorante vegetal en gel del color de tu preferencia

Relleno

- 190 g de queso crema a temperatura ambiente
- 45 g de margarina Sello de Oro a temperatura ambiente
- 200 g de finita en polvo Umsha
- Jugo de 1 limón

Macarrones full color para la lonchera

Preparación

1.

En un recipiente, mezclar la almendra en polvo junto a nuestra finita en polvo Umsha. Luego, agregar la mezcla a la licuadora o procesador de alimentos para eliminar los grumos por 5 segundos y agitar el vaso de la licuadora. Repetir este proceso 3 veces. Después, pasar la mezcla por un colador 2 veces.

2.

En otro recipiente totalmente seco, agregar las claras de huevo y batirlas a velocidad alta por 1 minuto. Luego, seguir batiendo por 3 minutos más, mientras se agrega poco a poco el azúcar refinada. Una vez que haya quedado super esponjoso, agregar 5-10 gotitas de colorante y nuestro saborizante a esencia de vainilla Umsha. Batir por 30 segundos aproximadamente para que el color se integre. Luego, pasar la mezcla a un recipiente más grande y agregar en 3 partes la mezcla de almendra en polvo y finita en polvo Umsha. En las primeras 2 partes, mover la mezcla de forma envolvente una 6 veces y la última unas 30 veces.

3.

A continuación, preparar una manga pastelera con boquilla #12 e incorpora la mezcla. Preparar una bandeja con papel manteca y marcar en él círculos de 3 cm de diámetro, la marca de los círculos deben estar separadas para evitar que los macarrones se peguen unos con otros. Luego, empezar a hacer círculos con las medidas marcadas y dejarlos reposar durante 1 hora y media hasta que sequen.

Si ves pequeños grumos en la mezcla, puedes desaparecerlos pinchándolos con mondadientes.

💡 **TIP DE ORO**

4.

Precalentar el horno a 150°C por 15 minutos. Pasado este tiempo, colocar la bandeja de los macarrones en el penúltimo nivel del horno por 15 minutos más.

¡Es hora de preparar el relleno!

En un recipiente, agregar el queso crema, la margarina Sello de Oro, nuestra finita en polvo Umsha, el jugo de un limón y batir. Agregar el relleno a una manga pastelera con boquilla #12 y ahora sí, a armar los macarrones.

