

# Macarons alle fragole



## Suggerimento:

Lasciare asciugare bene prima di cuocere!  
Quando tocchi il macaron, l'impasto non deve più attaccarsi al dito.

## INGREDIENTI:

140 g cioccolato bianco  
40 g fragole  
30 g yogurt intero di Vipiteno  
burro Vipiteno  
60 g mandorle tritate  
60 g zucchero in polvere  
1 uova  
15 g zucchero  
colorante alimentare (rosso)

## PREPARAZIONE:

- Sminuzzare il cioccolato bianco. Frullare le fragole e lo yogurt e riscaldare mescolando continuamente. Poco prima di bollire, togliere la pentola dal fornello, aggiungere il cioccolato e mescolare tutto con un cucchiaino da cucina. Coprire la massa con pellicola trasparente e lasciarla raffreddare per un'ora in frigorifero.
- Su carta da forno, disegnare dei cerchi (diametro circa 4 cm), capovolgere la carta e disporla su una teglia imburrata.
- Le mandorle tritate e lo zucchero in polvere frullare e poi setacciare.
- Separare l'uovo e sbattere gli albumi. Aggiungere lo zucchero e il colore rosso, sempre sbattendo. Poi mescolare gli albumi alla miscela di mandorle e incorporare con cura.
- Formare piccole pile sulla carta da forno con una siringa e un beccuccio rotondo grande. Lasciare asciugare per circa 30 minuti. Nel frattempo accendere il forno a 180°.
- Mettere la teglia in forno per 12 minuti - dopo lasciarla raffreddare per 20 minuti.
- Riempire le macaron con la ganache di fragole. Poi mettere le macarons in frigo per 30 minuti.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

