



Macarrones de coco y parcha bañados en chocolate negro

Rinde: 3-4 porciones

INGREDIENTES

- 3/4 taza de claras de huevo
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 tazas + 2 cucharadas de puré de parcha
- 3 tazas de coco rallado
- 2 tazas de chocolate negro

PROCEDIMIENTO

Para los macarrones de coco y fruta de la pasión bañados en chocolate negro

- Colocar las claras de huevo en un bol. Agregar con un batidor de mano, el azúcar, la sal y el puré de parcha. Mezclar hasta que este todo incorporado.
- Añadir el coco rallado sin endulzar a el bol.
- Mezclar con una cuchara hasta que este todo bien incorporado.
- Ahora, vas a transferir la mezcla de coco y otros ingredientes a un contenedor más pequeño que tenga tapa. Lo sellas bien y lo colocas en la nevera, dejándolo reposar hasta el otro día.
- Al otro día, calientas el horno a 350°F.
- En una bandeja de hornear, colocas papel de hornear.
- Vas a colocar la mezcla en un bol y vas a mezclarlo con una cuchara.
- Quieres asegurarte que todo este incorporado, por que al dejar la mezcla reposar, los ingredientes se pueden separar.
- Asegurar de que le des la forma al macarrón con la palma de tu mano.
- La presión hará que mantenga mejor su forma.
- Poner los macarrones en la bandeja con 1 pulgada de espacio entre medio.
- Vas a hornear los macarrones hasta que estén doraditos por todos lados. Asegurarte de rotar la bandeja a mitad de tiempo del horneo. Hornear de 23 a 25 minutos.
- Cuando estén listos, remover del horno y dejar enfriar la bandeja arriba de un «rack».
- Se mantienen buenos hasta 1 semana luego de haberlos horneado.

Para sumergir

- Colocar el chocolate en un bol que aguante calor.
- Colocar una olla pequeña con 1/3 de agua a fuego lento. Luego vas a colocar el bol con chocolate arriba de la olla para derretirlo.
- Meneas hasta que este completamente derretido todo el chocolate.
- Una vez el chocolate este derretido, ya lo puedes remover de la olla.
- Coloca una bandeja con papel de hornear.
- Vas a tomar un macaroon con tu mano, por arriba y vas a meter mitad del macarrón en el chocolate.
- Colocas el macarrón con chocolate en la bandeja que tienes preparada. Y sigues haciendo lo mismo con el resto de los macarrones.
- Dejar la bandeja de macarrones a un lado hasta que se ponga duro el chocolate. Alrededor de 30 minutos a una hora

Nota: Si quieres acelerar el proceso del chocolate, puedes colocar la bandeja con los macarrones que ya tienen chocolate, en la nevera unos 15-20 minutos.