

Macaron

Malzemeler

Macaron için:

100 g toz seker

100 g ogutulmus/rendelenmis badem

3 yumurta aki

Bir tutam tuz

55g pudra sekeri

Tercihinize gore gida rengi

Dolgu / Krema için:

150g tuzsuz yumusak margarin

75 g pudra sekeri

Tercihinize gore aroma

Tercihinize gore gida rengi

Yapilisi

Firininizi 160 dereceye ayarlayin

Toz seker ve bademleri iyice karistirin

Ayri bir kapta yumurta aklari ve tuzu karistirin. Pudra sekerini karisima cirpma sirasinda eklemeye baslayin. Karisiminiz koyu bir kivamda olacak.

Toz seker ve badem karisiminizi yumurta karisiminiza ekleyin. Karisim biraz sivilasacak, korkmayin olmasi gereken bu :).Karisiminizi firin tepsisine dilediginiz sekilde yerlestirin

Pisirme;Hazirladiginiz tepsiyi onceden 160 dereceye isitilmis firina koyun. 7-8 dakika sonra firinin kapagini acararak icerideki havanın degismesini saglayin ve tekrar 7-8 dakika pisirin.Macaronlarinizi soguyana kadar tepsiden cikarmayin. Krema:Margarin iyice yumusayana kadar karistirin

Pudra sekerini karistirarak margarine ekleyin

Dilediginiz aromayi ya da meyveyi ekleyin

Macaronlarinizi hemen yiyebilirsiniz. Ancak buzdolabinda 24 saat bekletmeniz onerilir