



Makroonid Nutella®-ga



Eriline väljakutse küpsetajatele

Makroonid teeb eriliselt õrnaks nende besee-laadne koostis. See on äärmiselt peen ja õrn ahvatleva kujuga prantsuspärane hõrgutis.

Kahe makrooni vahele lisatud Nutella muudab makroonid eriti stiilseks ja maitsvaks. Ja mis kõige parem – maitsekalt pakitud makroonid on ideaalne jõuluingitus igale maiasmokale.

Koostisosad

- 240 g Nutella®-t
- 200 g mandlijahu
- 260 g tuhksuhkrut
- 4 munavalget





Samm 1

- Sega kausis omavahel mandlijahu ja 200 g tuhksuhkrut. Teises kausis vahusta munavalged 60 g tuhksuhkruga tugevaks vahuks. Lisa munavalgevaht jahusegule ja sega spaatliga õrnalt läbi (liiguta spaatlit õrnade ringjate liigutustega kausi põhjast üles, et munavalged ei vajuks kokku).



Samm 2

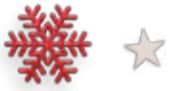
- Joonista ahjuplaadile asetatud küpsetuspaberile pliatsiga 3 cm läbimõõduga ringid (võid kasutada sobiva mõõduga piparkoogivormi, et makroonid oleksid ühesuurused). Joonista 40 ringi.



Samm 3

- Pane segu kondiitrikotti. Pigista segu joonistatud ringidele ja jäta 30 minutiks seisma.





Samm 4

- Kuumuta ahi 150 kraadini. Küpseta makrooni ahju keskmisel siinil 14 minutit. Võta makroonid ahjust ja lase jahtuda. Määri ühe makrooni küljele 12 g Nutella®-t ja aseta teine makroon peale. Tee sama ülejäänud makroonidega. Enne serveerimist hoia makroone jahedas kohas (nt külmkapis).

