

RECEPT

Macarons met Nutella®

Moeilijk

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 20 porties

240 g Nutella®

200 g amandelmeel

260 g poedersuiker

4 eiwitten



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Meng in een kom de amandelbloem met 200 g bloedsuiker.

Klop in een andere kom de eiwitten met 60 g bloedsuiker stijf.

Voeg het eiwitmengsel toe aan het bloemmengsel en meng het voorzichtig door elkaar met een spatel (ga hierbij vanaf de onderkant van de kom in een ronddraaiende beweging naar boven zodat de eiwitten niet inzakken).



2

Teken met een potlood cirkels met een doorsnede van 3 cm op bakpapier dat op een bakplaat is gelegd (mogelijk vindt u het handig om ronde koekjesvormen te gebruiken zodat de macarons even groot worden). Teken 40 cirkels.



3

Doe het mengsel in een spuitzak.

Knijp het mengsel uit de spuitzak en vul de cirkel die u hebt getekend. Laat 30 minuten rusten.

**4**

Verwarm de oven voor op 150°C.

Bak gedurende 14 min op het middelste rooster.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen.

Besmeer één zijde van een koekje met 12 g Nutella en zet er een ander koekje bovenop. Herhaal met de rest van de koekjes.

Bewaar de macarons op een koele plek voordat u ze opdient (bijv. in de koelkast).