

RECEPT

Makronky s náplní Nutella®

Obtížné

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 20 PORCÍ

240 g pomazánky Nutella®

200 g mandlové mouky

260 g cukru moučka

4 bílky



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

V míse smísíme mandlovou mouku s 200 gramy moučkového cukru.

V další míse šleháme bílky s 60 gramy moučkového cukru, až vznikne tuhý sníh.

Sníh přidáme ke směsi z mouky a jemně stěrkou smícháme, krouživým pohybem vedeným ode dna mísy směrem nahoru tak, aby sníh nespádl.



2

Na papír na pečení položený na pečícím plechu nakreslíme tužkou kroužky o průměru 3 cm, abychom měli makronky stejně velké. Jako vzor použijeme kulaté cukrářské vykrajovátko. Obkreslíme 40 kroužků.



3

Hmotou na makronky naplníme cukrářský sáček s hladkou trubičkou.

Vymáčkáváme směs a vyplňujeme nakreslená kolečka. Pak necháme 30 minut odpočinout v pokojové teplotě.



4

Předehřejeme troubu na 150 °C (300 °F).

Vložíme plech s odleželými kopečky mandlového sněhu a pečeme 14 minut na střední mřížce.

Vyndáme z trouby a necháme zchladnout.

Pomazánku Nutella® naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou. Pomocí něj nastříkáme na polovinu vychladlých mandlových pusinek pomazánku, asi 12 g na jednu a slepujeme s nepotřenými.

Makronky musí být před podáváním uchovávány v chladu.