

RECEPT

Makrónky s nátierkou Nutella®

Ťažká

1 h 0 Min.



INGREDIENCIE

NA 20 PORCIÍ

240 g nátierky Nutella®

200 g mandľovej múčky

260 g práškového cukru

4 bielky



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1 V miske zmiešajte mandľovú múčku s 200 g práškoveho cukru.

V ďalšej miske vyšľahajte bielky a 60 g práškoveho cukru na tuhý sneh.

Sneh opatrne stierkou zapracujte do múčnej zmesi a jemne premiešajte (krúživými pohybmi zdola nahor, aby sa bielky nezrazili).



2 Na papier na pečenie, ktorým neskôr vysteliete plech, pomocou malých okrúhlych vykrajovačiek nakreslite 40 kruhov s priemerom 3 cm.



3 Pripravenou zmesou naplňte zdobiace vrecúško.

Zmesou postupne vyplňte každý naznačený kruh. Takto pripravené makrónky nechajte 30 minút odstáť.

**4**

Rúru predhrejte na 150 °C (300 °F).

Makrónky pečte 14 minút na strednom rošte rúry.

Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.

Nakoniec zlepte vždy dve makrónky 12 g nátierky Nutella®.

Makrónky pred podávaním uložte na chladné miesto (napr. do chladničky).