

Makroni s Nutellom[®]

Hard

1 h 0 min



SASTOJCI

ZA 20 PORCIJE

240g Nutelle[®]

200g bademovog brašna

260g šećera u prahu

4 bjelanjka

NAČIN PRIPREME



1

U zdjeli pomiješajte bademovo brašno s 200 g šećera u prahu

U drugoj zdjeli umutite bjelanjke sa 60g šećera u prahu u čvrsti snijeg

Dodajte smjesu bjelanjaka u smjesu brašna i nježno miješajte lopaticom (kružnim pokretima od dna zdjele prema vrhu tako da bjelanjci ne padnu)



2

Olovkom nacrtajte krugove promjera 3 cm na papiru za pečenje postavljenom na pladnju za pečenje (koristite okrugle izrezivače za kekse kako biste dobili macarone iste veličine). Nacrtajte 40 krugova.



3

Prebacite smjesu u slastičarsku vrećicu

Ispunite smjesom svaki krug i ostavite ih da se suše pola sata

**4**

Zagrijte pećnicu na 150°C (300°F)

Pecite 14 minuta na srednjem nivou pećnice

Izvadite iz pećnice i pustite da se ohladi

Namažite 12g Nutelle® na jednu stranu kolačića i stavite drugi kolačić