

Macaron Nutella[®]-val

Nehéz

1 h 0 minimum



Hozzávalók

20 adaghoz

- 240 g Nutella[®]
- 200 g mandulaliszt
- 260 g porcukor
- 4 tojásfehérje

Lépések:



1

Egy tálban keverjük össze a mandulalisztet 200 g porcukorral.

Egy másik tálban verjük kemény habbá a tojásfehérjéket 60 g porcukorral.

Adjuk a tojásfehérjéket a lisztkeverékhez, és óvatosan keverjük el egy lapáttal (a tál aljától felfelé emelve a keveréket körkörös mozgással, hogy ne essen össze a tojásfehérje).



2

Egy ceruzával rajzoljunk 3 cm átmérőjű köröket egy tepsibe helyezett sütőpapírra (segítségként használhatunk kör alakú sütikiszűrőt, hogy a macaronok egyforma méretűek legyenek). Rajzoljunk 40 kört.



3

Tegyük a krémkeveréket egy nyomózsákba.

Nyomjuk a sütőpapírra úgy, hogy kitöltse a köröket, és hagyjuk 30 percig pihenni.

**4**

Melegítsük elő a sütőt 150°C-ra.

Süssük 14 percig a középső rácson.

Vegyük ki a sütőből és hagyjuk lehűlni.

Kenjünk 12 g Nutella®-t az egyik sütemény egyik oldalára és tegyünk a tetejére még egy süteményt. Ezt ismételjük meg a többi süteménnyel.

A macaronokat tálalás előtt hűvös helyen (pl. hűtőben) kell tárolni.