

Malnovstilaj makronoj (migdaloj kaj aveloj)

Ingrédients

- 70g de ovoblanĉoj (prox. 2 blankoj)
- 120g de sukero pulvoro
- 15g de maizeno
- 120g de migdala a avela pulvoro (mi faris duonduone)

Préparation

1. Etaj biskvitoj tre rapidaj por fari kun via kafo, u tio interesas vin?
2. 4 ingrediencoj, sen gluten, kaj fareblaj kun la nuksoj de via elekto, jen la recepto de la tago Vi povas ilin fari kun pekanuksoj, juglandoj, pistakoj, a kiel mi kun migdaloj kaj/a aveloj.
3. Ilaro: Truita pleto Saketujoj Ingrediencoj: Mi uzis la migdalajn kaj avelajn pulvorojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne afilia).
4. Preparada tempo: 10 minutoj + 15 is 20 minutoj bakejo Por 25 is 30 biskvitoj: Ingrediencoj: de ovoblanĉoj (prox.
5. 2 blankoj) de sukero pulvoro de maizeno de migdala a avela pulvoro (mi faris duonduone) QS de sukero pulvoro Recepto: Miksu iujn ingrediencojn.
6. Ver u la paston en saketujon, poste sakumu etajn biskvitojn de proksimume 4cm de diametro sur pleto kovrita de bakpapero.
7. prucu ilin dufoje per sukero pulvoro, poste metu ilin en la anta varmigitan fornon je 175°C por 15 is 20-minuta bakado la viaj preferoj, pli molaj a pli krustaj.