

Macaron Kuno (almond & hazelnut)

Ingrédients

- 70g putih telur (sekitar 2 putih)
- 120g gula halus
- 15g maizena
- 120g bubuk almond atau hazelnut (saya buat setengah setengah)

Préparation

1. Beberapa kue kecil yang sangat cepat dibuat untuk menemani kopi Anda, bagaimana?
2. 4 bahan, bebas gluten, dan dapat dibuat dengan buah kering pilihan Anda, inilah resep hari ini Anda bisa membuatnya dengan kacang pecan, kacang walnut, pistachio, atau seperti saya dengan almond dan/atau hazelnut.
3. Peralatan: Lempengan perforasi Kantong semprot Bahan: Saya menggunakan bubuk almond dan hazelnut Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (bukan afiliasi).
4. Waktu persiapan: 10 menit + 15 hingga 20 menit memasak Untuk 25 hingga 30 kue: Bahan: putih telur (sekitar 2 putih) gula halus maizena bubuk almond atau hazelnut (saya buat setengah setengah) QS gula halus Resep: Campurkan semua bahan.
5. Tuangkan adonan ke dalam kantong semprot, lalu semprotkan kue kecil sekitar 4cm diameter di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
6. Taburkan dua kali dengan gula halus, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 175°C selama 15 hingga 20 menit sesuai jika Anda suka lebih lembut atau lebih renyah.