

Tradycyjne makaroniki (migda owe i orzechowe)

Ingrédients

- 70g białek (około 2 białka)
- 120g cukru pudru
- 15g mąki kukurydzianej (maizena)
- 120g mąki migdałowej lub z orzechów laskowych (zrobię później)

Préparation

1. Małe ciasteczka bardzo szybkie do zrobienia, by towarzyszyły Twojej kawie, co Ty na to?
2. 4 składniki, bez glutenu, z których ci tutaj wybrałem orzechy, oto przepis dnia. Możesz je zrobić z orzechami pekan, orzechami włoskimi, pistacjami lub jak ja z migdałami i/lub orzechami laskowymi.
3. Sprzęt: Blacha perforowana R kawy cukiernicze Składniki: Użyję mąki migdałowej i z orzechów laskowych Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowane).
4. Czas przygotowania: 10 minut + 15 do 20 minut pieczenia Na 25-30 ciastek: Składniki: białek (około 2 białka) cukru pudru mąki kukurydzianej (maizena) mąki migdałowej lub z orzechów laskowych (zrobię później) QS cukru pudru Przepis: Wymieszaj wszystkie składniki.
5. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego, następnie formuj małe ciasteczka o średnicy około 4 cm na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Posyp je dwukrotnie cukrem pudrem, a następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 175°C na 15 do 20 minut pieczenia, w zależności od tego, czy wolisz je bardziej miękkie czy chrupiące.