

Gammaldags makroner (mandel & hasselnöt)

Ingrédients

- 70g äggvitor (cirka 2 vitor)
- 120g florsocker
- 15g majsstärkelse
- 120g mandelmjöl eller hasselnötsmjöl (jag gjorde hälften hälften)

Préparation

1. Små kakor som är mycket snabba att göra för att följa med ditt kaffe, låter det bra?
2. 4 ingredienser, glutenfria, och kan göras med de torkade frukter du väljer, här är dagens recept Du kan göra dem med pecannötter, valnötter, pistaschnötter, eller som jag, med mandlar och/eller hasselnötter.
3. Utrustning: Perforerad plåt Sprintsar Ingredienser: Jag använde mandel- och hasselnötsmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (icke-affilierad).
4. Förberedelsetid: 10 minuter + 15 till 20 minuters bakning För 25 till 30 kakor: Ingredienser: äggvitor (cirka 2 vitor) florsocker majsstärkelse mandelmjöl eller hasselnötsmjöl (jag gjorde hälften hälften) QS av florsocker
Recept: Blanda alla ingredienser.
5. Häll smeten i en sprits, och spritsa sedan små kakor, cirka 4 cm i diameter, på en bakplåt täckt med bakplåtspapper.
6. Strö över dem två gånger med florsocker, och grädda dem sedan i den förvärmade ugnen vid 175°C i 15 till 20 minuter beroende på om du föredrar dem mjukare eller krispigare.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com