

Macarooni za zamani (lozi & hazel)

Ingrédients

- 70g ya nyeupe za yai (karibu nyeupe 2)
- 120g ya sukari ya unga
- 15g ya maizena
- 120g ya unga wa lozi au hazelnati (nimechanganya nusu kwa nusu)

Préparation

1. Vidaku vya kusindikiza kahawa yako, unapenda hiyo?
2. Viungo 4, bila gluten, na unaweza kutumia matunda makavu yeyote unayopenda, hii hapa ndiyo mapishi ya siku Unaweza kuyatengeneza na karanga za pekani, karanga, pistashio, au kama mimi na lozi na/au hazelnati.
3. Vifaa: Sahani iliyotobolewa Mifuko ya kusukuma Viungo: Nimetumia unga wa lozi na hazelnati Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (haikuunganishwa).
4. Changanya viungo vyote.
5. Mimina mchanganyiko katika mfuko wa kusukuma, kisha sukuma vidaku vidogo vya sentimita 4 upana karibu juu ya sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuokea.
6. Nyunyiza vidaku mara mbili na sukari ya unga, kisha viweke kwenye tanuri iliyopashwa moto kwa nyuzi 175°C kwa dakika 15 hadi 20 kulingana na kama unapendelea vilaini au vyaruruka zaidi.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com