

Geleneksel Makaronlar (badem & fındık)

Ingrédients

- 25 ila 30 kurabiye için:
- 70g yumurta akı (yaklaşık 2 ak)
- 120g pudra şekeri
- 15g mısır niastası
- 120g badem veya fındık tozu (yarı yarıya yaptım)

Préparation

1. Kahvenizin yanında servis etmek için çok hızlı yapılan küçük kurabiyeler, ilginizi çeker mi?
2. 4 malzeme, glutensiz ve istediğiniz kuru yemiyle yapılabilir, işte günün tarifi Onları pecan cevizi, ceviz, fındık ile veya benim gibi badem ve/veya fındık ile yapabilirsiniz.
3. Malzemeler: Delikli plaka Krema torbası Malzemeler: Koro'nun badem ve fındık tozlarını kullandım Koro : site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantısız).
4. Tüm malzemeleri karıştırın.
5. Hamuru bir krema torbasına koyun, ardından yaklaşık 4 cm çapında küçük kurabiyeler sıkın, ya da ılık serili bir tepsiye yerleştirin.
6. Üzerlerine iki kez pudra şekeri serpin, ardından önceden ısıtılmış 175°C fırında pişirin, yumuşak veya daha gevrek sevmenize bağlı olarak 15-20 dakika pişirin.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com