



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MAKARON

Çölyakla Yaşam Dergisi

125 gr yumurta akı
125 gr toz badem
200 gr toz şeker
125 gr pudra şekeri
Kreması İçin:
125 gr krema
200 gr beyaz çikolata
1 çubuk vanilya
50 gr tereyağı

Yumurta akı ve toz şekeri çırpın. Pudra şekeri ve toz bademi karıştır. Tüm malzemeleri karıştırıp sıkma torbası ile tepsiye yağlıkağıt koyup, yuvarlak şekilde sıkın.

160 derece fırında 15dk pişirin.

Daha sonra fırının kapağını açıp 3-5dk daha pişirin.

İç Kreması İçin: Kremayı çubuk vanilya ile kaynatın. Tereyağı ve çikolatayı da ekleyip eritin. Soğumaya bırakın. Sıkma torbası ile macaronların ortasına sıkınız.

