



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MAKARON

3 adet yumurta
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 çekilmiş badem (kabuksuz)
1 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
1/4 su bardağı krema (sosu için)
1 su bardağı parça çikolata (sosu için)

Hazırlanışı

Yumurtanın beyazını mikserle kabarıp köpük köpük olana kadar birkaç dk çırpın. Çırpıma devam ederken üzerine yavaş yavaş toz şekeri ilave edin ve birkaç dk daha çırparak iyice kabarmasını sağlayın.

Bir kapta çekilmiş bademi, pudra şekerini ve kakaoyu karıştırın.

Sonra bu karışımı iyice kabarmış olan yumurtalı karışıma ilave edin ve bir spatula yardımı ile yavaşça karıştırın.

Bir fırın kabına yağlı kağıdı serin ve karışımı pasta şırıngası yardımıyla 2-3 cm çığında toplar halinde aralıklı olarak dizin.

Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 20 dk pişirin.

Çikolatalı dolguyu hazırlamak için çikolatayı benmari usulu eritin ve üzerine kremayı ilave edip karıştırın.

Makaronlar ve çikolata dolgusu soğuduktan sonra makaronların içine dolguyu sürün ve kapatın.