GÜLLÜ MAKARON

https://www.elele.com.tr

150 gr. pudra şekeri
100 gr. ince çekilmiş badem içi
3 büyük yumurtanın beyazı
75 gr. toz şeker
1 yemek kaşığı gül suyu
Organik pembe gıda boyası
Dolgu için:
90 gr. tereyağı
175 gr. pudra şekeri
Birkaç damla gül suyu

İki fırın tepsisine pişirme kağıdı yayın. Bir karıştırma kabının içerisine pudra şekerini ve bademleri koyup karıştırın. Bir başka kapta yumurta aklarını elektrikli mikserle kar kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şekeri üç posta halinde yumurta aklarına ekleyin, çırpmaya devam ederek parlak, kalın bir mereng elde edin. Bu karışıma bademli karışımı ekleyin, karıştırın. Gül suyu ve gıda boyasını da ekleyerek nazikçe karıştırın. Karışımı krema torbasına koyun. Pişirme kağıtlarının üzerine eşit miktarda, eşit aralıklarla sıkın. Dört santimetre çapındaki yuvarlak bezeleri tepside dinlenmeye bırakın. Bir saat sonra 190 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Dışları kıtır olmalı ancak kızarmamalı. Tepside soğumaya bırakın. Dolgu için, tereyağını bir kapta yumuşayıncaya kadar karıştırın. Pudra şekerini ekleyip homojen hale gelinceye kadar karıştırın. Birkaç damla gül suyunu da ekleyin. Bezelerin arasına dolgu malzemesinden sürüp sandviç yapın. Makaronları havasız bir kapta birkaç gün saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128084 • adı:Güllü Makaron • gönderen:Kara Kalem • indirme tarihi:07.05.2024 - 00:39