HİNDİSTANCEVİZLİ MAKARON

2/3 bardak toz şeker
3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
3 yemek kaşığı krema
Bir fiske tuz
1/3 fincan krema kıvamında süt
3 büyük yumurta akı
Yarım çay kaşığı vanilya özütü
Yarım su bardağı hindistancevizi tozu

Orta boy bir tencerede 3 yemek kaşığı su ekleyin ve içerisine şekeri koyun.
Şeker çözünmeye başlayana kadar karışımı güzelce karıştırın.
Karışım karamelleşmeye başlayana kadar orta ateşte pişirmeye devam edin.
Karamel açık sarı olana kadar pişirmeye devam edin ve tencereyi ocaktan alın ve biraz daha koyulaşıncaya kadar 15-30 saniye kadar karıştırmaya devam edin.
Tereyağı ve kremayı da karışımın içerisine ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Son olarak tuzu da ekleyin ve 10 dakika kadar soğumaya bırakın.
Bu noktada fırını 180 dereceye getirin ve her iki fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Soğutulmuş karamel sosundan 1/3 bardak kadar geniş bir kaseye dökün, gerisini saklayın.
Yoğunlaştırılmış sütü, yumurta akını ve vanilyayı kaseye döktüğünüz karamelin içerisine ekleyin, iyice çırpın.
Son olarak hindistancevizini de ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın.
Karışımı sıkma torbasına ekleyin ve tepsilere yayın.
Kalan karameli her bir makaronun üzerine yerleştirin. (yaklaşık yarım çay kaşığı)
Makaronları 15-18 dakika kenarları altın rengine gelinceye kadar pişirin.