



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BEYAZ ÇİKOLATALI MAKARON

500 gram hazır makaron tozu

Yarım su bardağı 45-50 derece sıcaklıkta su

Kreması için:

Yarım su bardağı krema

Kürdanın ucu ile gıda boyası

130 gram beyaz çikolata

2 çorba kaşığı tereyağı

Makaron tozunu derin bir kaba alın. Sıcak su ekleyip, mikserin orta devrinde 4 dakika çirpin. Sıkma torbasına alıp, yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine 2 cm aralıklarla 1 TL'lik madeni para büyüklüğünde sıkın. Daha sonra fırın tepsisini mutfak tezgahına 2-3 kez vurarak hava kabarcıklarının çıkmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında, 12-14 dakika fırının kapağını açmadan pişirin.

Krema için, krema kaynama noktasına gelene dek ısıtın. Gıda boyası ekleyip ocaktan alın. Kıyılmış beyaz çikolata ve tereyağı ilave edip 5 dakika karıştırın. Kremayı 30 dakika buzdolabının alt rafında dinlendirin.

Kremayı sıkma torbasına alıp, makaronların yarısının üzerine sıkın. Üzerlerine kalan makaronları kapatıp servis yapın.

