



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI MAKARON

<https://yemek.name>

3 adet yumurtanın beyazı
½ su bardağı toz şeker
½ su bardağı çekilmiş badem (kabuksuz)
1 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
Çikolata dolgusu için:
¼ su bardağı krema
1 su bardağı parça çikolata

Yumurtanın beyazını mikserle, kabarıp köpük köpük olana kadar birkaç dakika çırpın, çırpmaya devam ederken üzerine yavaş yavaş toz şekeri ilave edin ve birkaç dakika 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 yardımıyla yavaşça karıştırın. Bir fırın kabına yağlı fırın kağıdı sürün ve karışımı pasta şıngısı yardımıyla, 2-3 cm çapında toplar halinde aralıklı olarak fırın kağıdına dizin. Önceden 175°C'ye ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin. Çikolatalı dolguyu hazırlamak için, çikolatayı benmari usulü eritin ve üzerine kremayı ilave edip karıştırın. Makaronlar ve çikolata dolgusu soğuduktan sonra makaronların içine dolguyu sürün ve kapatın.

