



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MACARON

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1+1/4 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı toz badem

80 g yumurta akı

1 tutam tuz

¼ Yarım su bardağı toz şeker

Renklendirmek için:

Gıda boyaları

Kakao

Dolgu kreması için:

150 g beyaz çikolata

4 yemek kaşığı krema

Toz badem ve pudra şekerini geniş bir kasede harmanlayın. Aynı bir karıştırma kabında yumurta akı ve tuzu yumurta katılaşıncaya kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Şekeri ilave edip mikserin hızını yükseltin ve şeker tamamen eriyinceye kadar çırpıma devam edin. yumurta akı karışımı toz bademli karışıma ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı dilediğiniz ayrı kaplara paylaşırıp dilediğiniz renkte gıda boyaları ve kakao ile renklendirin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kağıdın üzerine aralıklı olarak 2.5 cm çapında daireler çizin. Macaron hamurunu düz uçlu bir krema sıkma torbasına doldurup çizdiğiniz dairelerin içine sıkın. Hamurların üzerlerinin kuruması için oda sıcaklığında 2 saat dinlendirin. Üzerleri kuruyan hamurları 150 dereceye ayarlı fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Krema dolguları için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip karıştırın ve soğuması için bir kenara alın. Çikolatalı dolguyu macaronların yarısının üzerine paylaşırın. Kalan macaronlarla üzerlerini kapatıp bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün servis yapın.

