



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARON

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

Hamur için:

200 gram pudra şekeri

120 gram badem unu

100 gram çırpılmış yumurta akı (yaklaşık 3-4 yumurta)

35 gram granül şeker

Bir tutam tuz

İsteğe bağlı olarak gıda boyası

Krema için:

100 gram beyaz çikolata

100 ml krema

25 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

Fırını 150 °C'ye ısıtın. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Badem ununu ve pudra şekerini bir elekten geçirerek karıştırın. İsteğe bağlı olarak bu karışıma gıda boyası ekleyebilirsiniz.

Yumurta akını ve bir tutam tuzu mikserle köpürene kadar çırpın. Granül şekerin yarısını ekleyin ve yumurta akı karışımı sert tepelikler oluşurana kadar çırpın. Kalan şekerin yarısını ekleyin ve karışım parlak ve sert tepelikler oluşurana kadar çırpın.

Badem unu karışımını yumurta akı karışımına ekleyin ve spatula ile karıştırın. Hamurun pürüzsüz ve koyu bir kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Hamuru sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt üzerine küçük daireler şeklinde sıkın. Daireler arasında yeterli boşluk bırakın çünkü makaronlar pişerken biraz yayılacaklar.

Macaronları oda sıcaklığında 30-40 dakika bekletin. Yüzeyleri hafifçe kuruyunca, hafifçe dokununca yapışmıyorlarsa, fırına verin.

Fırında 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra fırının kapısını hafifçe aralayarak makaronların içindeki nemin dışarı çıkmasını sağlayın. Daha sonra fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Krema için, beyaz çikolatayı bir kaba koyun. Krema, tereyağı ve vanilya özütünü küçük bir tencerede ısıtın, ancak kaynatmayın. Sıcak krema karışımını beyaz çikolatanın üzerine dökün ve çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Makaronların altına çikolata kremasını sıkın ve diğer bir macaron ile üstünü kapatın.

Makaronları buzdolabında en az bir saat dinlendirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:178137 • adı:Makaron • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:59