

MACARONS



MACARONS

70 g eierwit

40 g stooisuiker

100 g versiersuiker

60 g amandelmeel (3 maal gesif)

$\frac{1}{2}$ teelepel karamelgeursel

geel koekkleursel (ek het goud gebruik)

Voer bakplaat uit met bakpapier of gebruik silikoonbakmat.

Klits eierwitte tot sagte punte in 'n skoon glasbak. Voeg stooisuiker by en klits tot stywe punte vorm.

Meng geursel en kleursel by eiermengsel.

Sif meel en versiersuiker drie keer goed saam (baie belangrik).

Vou nou meelmengsel stadig by eiermengsel en meng stadig en goed deur. Die mengsel moet soos nat sand wees – nie te slap nie.

Gooi mengsel in versiersak met 'n groterige plein, ronde punt.

Spuit sirkels uit met genoeg spasie tussen in.

Laat val bakplaat paar keer op die toonbak (moet gedoen word).

Indien daar punte is, gebruik 'n nat vinger om dit plat te druk.

Nou vir die geduld... laat staan panne vir \pm een uur. Moet droog wees bo-op.

Bak in vooraf verhitte oond by 150 °C vir 15 – 17 minute.

Haal uit oond en laat afkoel op plaat vir 10 minute. Haal versigtig af en laat verder afkoel op draadrakkie.

Ek het gekookte kondensmelk (caramel) gebruik vir vulsel.

Resep en foto: Suenell Liebenberg.