
Makaroniki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3736 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

300 g migdalow,

4 bialka,

200 g cukru pudru.

1. Migdaly sparzyc, zdjac skorki, osuszyc. Przeciac na pol 25 migdalow i odlozyc, a reszte zemlec.
2. Bialka ubic na piane. Dodac cukier i ubijac na parze tak dlugo, az masa zgestnieje. Zdjac z ognia, dalej ubijac, az masa ostygnie. Wymieszac ze zmielonymi migdalami, przelozyc do rekawa cukierniczego, wyciskac na blache wylozona folia aluminiowa lub pergaminem krazki o srednicy 3 cm.
3. Na kazdym krazku polozyc polowke migdala. Piec ok. 20 min w temp. 160żC.
- Mase mozna rowniez nakladac na male oplatki. Do masy mozna dodac 1-2 lyzki maki i 200 g czekolady utartej lub w proszku. Upieczone makaroniki mozna pokryc polewa kawowa lub czekoladowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)