





## Makaroniki

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [francuska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

białka jajek - 50 g  
mąka migdałowa - 65 g  
cukier - 50 g  
cukier puder - 60 g

barwnik w proszku typu (kurkuma, spirulina, burak, szpinak) - 1/2 łyżeczka

Masa: -

masło - 60 g

biała czekolada - 50 g

krem mascarpone - 1 łyżka

maliny liofilizowane w proszku - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Najlepiej do wykonania makaroników użyć białka jajek, które odstały 2-3 dni w temperaturze pokojowej np. na blacie kuchennym.

**KROK 2:** Cukier puder mieszamy z mąką migdałową i barwnikiem, miksujemy, a następnie przesiewamy przez sitko.

**KROK 3:** Bezę ubijamy z białek ze szczyptą soli, następnie dodajemy cukier łyżka po łyżce nadal ubijając. Masa ma być lśniąca i z dziobem orła na wyciągniętym mieszadle.

**KROK 4:** Łączymy połowę bezy z mąką migdałową, mieszamy ręcznie. Następnie dodajemy drugą połowę bezy i znowu mieszamy. Wtedy zobaczymy jaki będziemy mieć kolor makaroników. Konsystencja ciasta, to bardzo gęsty krem.

**KROK 5:** Przekładamy do szprycy i wyciskamy makaroniki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Możemy wcześniej na papierze odrysować sobie kółka. Po wyciśnięciu masy, blachę

uderzamy o blat aby usunąć pęcherzyki powietrza. Dodatkowo, te które zostały możemy przekłuć wykałaczką

**KROK 6:** Makaroniki mogą godzinkę odstać zanim je włożymy do piekarnika.

**KROK 7:** Piekarnik nagrzewamy do temperatury 135 stopni i pieczemy je 15 minut. Gdyby wychodziły nam zbyt wilgotne należy je jeszcze podsuszyć w wyłączonym już piekarniku.

**KROK 8:** Masa przygotowujemy mieszając ze sobą wszystkie składniki, jeśli masło jest twarde, możemy zetrzeć je na tarce i połączyć z pozostałymi składnikami.

**KROK 9:** Masę przekładamy do szprycy i wyciskamy na stópkę makaronika i dociskamy drugim. Przechowujemy w lodówce.

Smacznego!