Makaroniki, czyli migdałowe bezy

Nikita

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

- białka - 5 szt.
- cukier kryształ - 50 g
- cukier puder - 150 g
- drobno zmielone migdały (bez skórek) lub mąka migdałowa - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodawać partiami cukier kryształ. Zmielone migdały wymieszać z cukrem pudrem i przesiać przez sitko.
Do ubitej masy dodawać w dwóch turach mąkę migdałową z cukrem pudrem delikatnie i dokładnie mieszając szpatułką, aż do osiągniecia konsystencji bardzo gęstej śmietany. Masa nie może być za gęsta ani zbyt rzadka (rozlewająca).

KROK 2: Masę przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia małe okrągłe ciasteczka. Można użyć łyżki. Odstawić (w temperaturze pokojowej) na 30-60 min aby lekko obeschły, do momentu aż ich powierzchnia będzie sucha i gdy dotkniesz nie przyklei się do palca.

KROK 3: Piec w temp 180'C przez 10-12 minut, ostudzić.