

Macarons

Ingrediënten (gebaseerd op 4 personen)

- 135 gr eiwit
- 50 gr suiker
- 185 amandelpoeder
- 285 poedersuiker

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 160c.
- Maak ondertussen de kom en de garde van de keukenmachine vetvrij met citroensap.
- Doe het eiwit in de kom en klop dit op de hoogste stand, voeg beetje voor beetje de suiker toe en klop dit mengsel 8 minuten goed door.
- Spatel voorzichtig het amandelpoeder en de poedersuiker er door.
- Leg op een bakplaat bakpapier en spuit met een spuitzak bolletjes van 5 cm op de bakplaat.
- Bestrooi de macarons met poedersuiker voor je ze in de oven zet, laat de macarons 35 minuten in de oven drogen.
- Haal ze daarna uit de oven en laat de macarons afkoelen. Neem een macaron en besmeer deze met een jam soort naar smaak. Plak dan de andere macaron erop .



Tip: je kunt de macarons allerlei kleuren geven.

Bron: <http://www.keukenvuur.nl/recepten>