

Mandelmakroner

Ingenting er vel deiligere en en sprø mandelmakron som er søt og myk inni!?!?

Ingredienser:

4 dl melis

2,5 dl mandelmel *

1 ts salt, i 2 deler *

3 eggehviter, romtemperert *

0,6 dl sukker *

½ ts vaniljeekstrakt

Konditorfarge etter ønske. Kun 2-3 dråper nødvendig

Fremgangsmetode:

1. I en bolle, kombiner melis, mandelmel og ½ ts salt. Rør på lav fart til det er kombinert.
2. Pisk eggehviter og resten av saltet (1/2 ts) til myke topper dannes. Gradvis ha i sukkeret til alt er pisket inn. Fortsett å piske til du har stive topper. (Du skal kunne snu bollen på hodet uten at noe drypper ut.)
3. Ha i vaniljeekstrakten og visp godt.
4. Legg til ønsket konditorfarge og visp kun til den er blandet inn.
5. Bland/fold inn rundt 1/3 av mandelmelblandingen med en slikkepott. Når dette er blandet inn, ta neste 1/3 og så den siste til slutt.
6. Ha makronblandingen i en sprøytepose om du har (bruk 2 skjeer om du ikke har).
7. Ha en liten dott makronblanding i hvert hjørne av et ark bakebrett og legg et bakepapir oppå for å «lime» det fast.
8. Lag ca 3cm rundinger, omtrent 2cm fra hverandre på bakepapiret.
9. «Dunk» bakebrettet lett mot benken 5-6 ganger for å slippe ut luftbobler.
10. La brettet stå 30-60 minutter i romtemperatur, til makronene kjennes tørre ut å ta på.
11. Varm ovnen til 150°C
12. Bak makronene i 17 minutter til basen har hevet seg og de løsner fra papiret.
13. Overfør til rist for å avkjøle.
14. Lag en smørkrem om du ønsker og sprøyt på. (Se egen oppskrift).
15. Legg i en lufttett beholder i 24 før de nytes.