



Macarons Lisses

560 g broyage 5M

70 g bloedsuiker

210 g eiwit

150 g suiker S2

- Broyage en bloedsuiker samen ziften. - Eiwitten tot sneeuw kloppen met de suiker (mispuntje wijnsteenpoeder toevoegen). - Opgeklopt eiwit in 3 à 4 maal mengen onder de broyage. - Mengen tot een homogene massa. - Oven aanzetten tot 170°C met lege platen. - Spuit de makarons op bakpapier en laat ze 10 à 15 min liggen zodat ze verkorsten aan het oppervlak. - Plaats de macarons in de oven (gedubbelde platen) en zet de oven op 150°C gedurende 8 à 10 min. - Oven terug op 170°C zetten en ongeveer 10 min laten bakken. - Uit de oven halen en laten afkoelen.

TIP Voor chocolade 25g cacaopoeder mengen onder de broyage.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --