

# ماكرون



المقادير :

- ٣/٤ كوب (90g) لوز مطحون
- ٣ بياض بيض ( بحرارة الغرفه )
- ١/٤ كوب ( 55g ) سكر حبيبات ناعمه
- □ ( 200g ) سكر مطحون
- ١/٢ م ص روح جوز الهند او فانيليا
- ١/٤ كوب ( 20g ) جوز الهند مجفف \* استبعده \* \*

الطريقة :

اول شي نخفق البياض لحد مايكون رغوه وبعدها نضيف عليه السكر الحبيبات لحد مايكون متماسك ونضيف له الفانيليا ، اللوز انا استخدمت جاهز بس لازم تنخلونه مع السكر البودرة ونضيف له البياض دفعه وحده ونخلطه بالسلاته باتجاه واحد لحد مايكون الخليط سائل تقريباً وبعدها نحطه في قمع دائرة ونبعده شوي عن الارضيه ونضغط بمكان واحد ونسوي كلهم نفس الشي ونخليه يرتاح الى ٤٠ دقيقة تقريباً لحد مايكون ملمسها ناشف بحيث اذا لمستوه بطرف الاصبع مايلزق يكون ناشف ، نضرب الصينيه بالارض عشان يكون

متواسي ، نشغل الفرن على ٣٠٠ ف وندخله الفرن من ١٥ الى ٢٠ دقيقة اول شي ١٥ دقيقة اذا احتاج زياده اضيفوا ٥ دقائق ، ونطلعها بس تزين ونخليها تبرد بحرارة الغرفه ( نصيحه ادهنوا الصينيه بالزبدة حتى لو كنتوا حاطين ورق زبدة ) ، والحشوة اللي تحبون ممكن حشوة جوز هند او شوكليت ابيض او بني او قهوه اللي تبون ، اللي انا سويتها على النار كريمة خفق ( استبدلتها بـ قشطه مع دريم ويب ) على النار لحد مايكون حار ، ونرفعه من النار ونضيف له الكاكاو تذوب مع الحرارة وتحشى وتدخل الثلاجه ع طول ، وتقدم بوقتها وبالعافيه عليكم ؟

” الطحين بامكانكم تطحنونه بس فيه صعوبه شوي افضل شي هو انكم تشترونه جاهز وضروري تتأكدون انه ناعم تماماً بأنكم تنخلونها وتصفونها من القطع “  
” الجوز هند انا استبعده بامكانكم اضافته ، بس لازم بعد تتأكدون ان مافيه اي قطع “

للمزيد ، لمتابعة بقية المنيو ، مطبخ الاقلاع