

Nadýchané a jednoduché makronky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- potravinářské barvivo 1 ks
- **těsto**
- mandle 120 g
- mletá skořice 1 lžička
- bílek 4 ks
- cukr moučka 200 g
- med 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jako první si připravíme mandle, které rozdrtíme na malé kousky. Bílky ušleháme do pevného sněhu a do něj postupně přisypeme cukr. Kdybychom tam cukr nasypali najednou, tak sněh spadne. Potom přidáme lžičku mleté skořice. Skořici přisypeme podle chuti, mně osobně tam velmi chutná. Dále přidáme rozdrcené mandle a nakonec menší lžičku medu.

Troubu předehřejeme na 140 °C. Těsto rozdělíme na díly podle počtu barev. Na plech vystlaný pečícím papírem děláme malé hromádky. Těsto dáváme tak o velikosti lžičky, jelikož v troubě se můžou trochu roztéct. Pečeme asi 25 - 30 minut.

Makronky by měly být křupavé a nadýchané. Makronky rovnou podáváme nejlépe za tepla, ale i vychladlé jsou výborné.