

Cukrové makronky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- dortové oplatky 1 ks
- **poleva**
- hořká čokoláda 1 ks
- **směs**
- cukr 225 g
- strouhaný kokos 150 g
- bílek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu rozejdeme na 170 °C, Oplatky na pečení položíme vedle sebe na plech vyložený pečícím papírem.

Z bílků ušleháme polotuhý sníh, pozvolna přisypeme cukr a šleháme, dokud sníh zcela neztuhne. Nakonec vmícháme strouhaný kokos.

Připravenou hmotou naplníme cukrářský sáček a na oplatky nastříkáme malé kopečky. Cukrové makronky pečeme v troubě asi 20 minut.

Cukrové makronky necháme vychladnout, ozdobíme čokoládou a po ztuhnutí čokolády servírujeme jako výbornou sladkost.