

Ingrediënten:

140 gram amandelmeel
128 gram poedersuiker
106 gram vloeibaar eiwit
106 gram fijne suiker

Macarons



Bereiding:

1. Zeef het amandelpoeder en de poedersuiker samen in een kom. Meng goed met een garde en zet even apart.
2. Giet het eiwit in de kom van je keukenmachine en start op lage stand om het los te kloppen. Als het eiwit lichtjes begint te schuimen, giet er dan in een keer de suiker bij. Verhoog de stand van je mixer naar middelhoog en klop het eiwit op tot dit een mooi, stevig en glanzend schuim is. Het eiwit moet echt super stevig zijn. (Duurt ca 8 minuten).
3. Giet er dan het gezeefde amandel-suikermengsel bij. Zet je keukenmachine weer op de laagste stand en laat dit eventjes losdraaien. Als de droge ingrediënten zijn opgenomen, mag je de stand verhogen en dit eventjes zo laten draaien tot je het mengsel ziet minderen in volume. Dit duurt echt niet lang, zo'n 20 seconden. Neem dan een rubberen spatel en schep nog tijdje door. Je zult zien dat het mengsel mooi begint te glanzen. Spatel wat beslag op en laat het weer in de kom vallen. Als het in soepele linten naar beneden valt, dan is het beslag goed.
4. Vul de spuitzak met het beslag en spuit rondjes op de bakmat (die op een bakplaat ligt). Klop goed met de bakplaat op het werkblad om alle luchtballen te verwijderen en de macarons mooi glad te maken.
5. Schuif de bakplaat in een koude oven. Zet de oven op 135 °C. Bak de macarons gedurende 20 minuten of tot ze niet meer wiebelen.
6. Haal de macarons uit de oven als ze gebakken zijn. Verwijder ze direct van de bakplaat. Laat ze goed afkoelen voordat je ze van de bakmat haalt. Bewaar ze tot gebruik in een luchtdichte doos in de koelkast.

Vul de macarons met ganache of botercrème.

(recept van ilovefoodwine.nl)