

Mandlové makrónky

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	mandle
1 lžička	mletá skořice
špetka	sůl
3 ks	bílek
200 g	moučkový cukr
	džem nebo nutella (na spojení)



Postup přípravy

V mixéru si nahrubo rozmixujeme mandle a část jich dáme stranou a necháme na posypání. Ostatní domixujeme najemno a a přimícháme k nim mletou skořici a špetku soli. Poté si v misce našleháme bílky a opatrně a pomalu je smícháme s moučkovým cukrem a mandlovým práškem. Na pečicí papír položený na plech uděláme pomocí cukrářského sáčku pěticentimetrová kolečka (pokud cukrářský sáček nemáme, můžeme použít igelitový sáček s ustříhnutou špičkou). Makrónky posypeme připravenými hrubě drcenými mandlemi a necháme ještě ½ hodiny uležet. Pečeme 12 až 15 minut v troubě předehřáté na 160 stupňů. Po upečení necháme vychladnout a opatrně odloupneme z papíru. Polovinu makrónků potřeme džemem nebo nutellou a spojíme dohromady. Necháme ještě chvilku odležet a podáváme nejlépe k čaji.