Kongemakroner



Ingredienser

2 store eggehviter
200 g mandler
200 g melis

Pynt:
20 mandler

Fremgangsmåte

Skåld mandlene, også de 20 som skal brukes til pynt. Tørk dem med et kjøkkenhånkle.

Sett til side mandlene til pynten. Mal resten av mandlene. Stivpisk eggehvitene og bland med mandlene og melis.

Sett 20 topper med to spiseskjeer på to stekeplater dekket med bakepapir. Ha litt avstand fordi kakene flyter litt ut under stekingen. Legg en skåldet mandel på hver.

Stek "Kongemakronene" midt i ovnen ved 200°C i ca 12-15 min, til de er lett gyldne. Avkjøl på rist.

Tips

Oppbevar "Kongemakroner" i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på "Mandelmakroner".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kongemakroner