Det søte liv...

Sjokolade- og nøttemakroner



Ingredienser

4 eggehviter
200 g sukker
250 g hasselnøtter
125 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk videre til du får en tykk marengs. Mal hasselnøtter og kokesjokoladen (bruk mandelkvern til dette). Vend dette i marengsen (deigen blir nokså fast i konsistensen).

Form deigen til runde kuler, eller sett deigen i topper med to teskjeer på bakepapirdekkede stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist ved hjelp av en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Sjokolade- og nøttemakroner" oppbevares i tettsluttet kakeboks. De skal ha en litt myk konsistens i midten. Dersom de blir harde, hjelper det å ha en brødskive i kakeboksen. Kakene kan også fryses.

Disse småkakene kan også lages med malte mandler. Se oppskrift på "Søte mandelkyss".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-nottemakroner