

Makronky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dáme 2 bílky do velké mísy. Vmícháme 12 kusů celých oloupaných mandlí, pak je zase vyndáme a dáme do mísky. Ušleháme bílky do tuha a po troškách přidáváme cukr. Jemně vmícháme 100 g namletých mandlí a rýžovou mouku. Na plech na pečicí papír pomocí dvou lžic vytvarujeme těsto do 12 koleček. Do těsta vmáčkneme mandle co jste namáčeli do bílků. Pečeme v předehřáté troubě na 25 až 30 minut.

Ingredience

- **Mandle jádra 200 g** - 150 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 25 g
- **Vejce** - 56 g

