

## Makaroniki kawowe



**BET13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białka</b>	3
<b>cukier drobny</b>	40 gram
<b>cukier puder</b>	200 gram
<b>migdały mielone</b>	120 gram
<b>kawa rozpuszczalna</b>	1 łyżka
<b>marmolada</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka na makaroniki trzeba rozdzielić przynajmniej dzień wcześniej. Ja poczytałam i większość pisała, żeby je zostawić w temperaturze pokojowej od 24 do 36 godzin. U mnie stały dobę. Chodzi o to żeby białka trochę wyschły - efekt końcowy podobno wtedy jest lepszy.

Migdały zmieliłam, dodałam do nich cukier puder i kawę i dokładnie wymieszałam. Białka ubijamy na sztywno (nie mają się rwać), dodajemy 40 gram cukru i przez chwilę miksujemy. Następnie wysypujemy migdały wymieszane z cukrem pudrem i kawą i lekko mieszamy łyżką. Tu zaczynają się schody, bo musimy uchwycić właściwy moment. Mieszanka musi być na tyle rzadka, żeby makaroniki się nieco rozpląnęły, ale nie za bardzo bo będą za płaskie.

Makaroniki możemy piec na blaszce wyłożonej pergaminem lub na silikonowej formie. Musimy użyć końcówki do szprycowania. Do rękawa nakładamy masę i formujemy małe ciasteczka w dość dużych odstępach, bo powinny się jeszcze troszkę rozpląnąć i uformować. Odstawiamy na 1 godzinę, żeby ciasteczka troszkę nam się wysuszyły. Po godzinie pieczemy w 160 stopniach około 15 minut. Wyjmujemy i odstawiamy do wystygnięcia na około 10-15 minut. Dopiero po tym czasie możemy makaroniki odkleić, bo jak będą za ciepłe to mogą nam się rozwarstwić. Przekładamy.