

Przepis dnia II, odc. 23. Makaroniki owsiane z pieprzem cayenne



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	2 szt.
cukier	2 łyżki
migdały	5 łyżek (zmielone)
orzechy laskowe	2 łyżki (zmielone)
płatki owsiane	2 szklanki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/4 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	(do smaku)
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	1/4 łyżeczki
mięta	kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier i zmielone migdały.
- KROK 2 Wszystko mieszamy. Następnie dodać zmielone orzechy i płatki owsiane, doprawić przyprawą do grzanego wina i piwa, delikatnie wmieszać.
- KROK 3 Blachę posmarować masłem lub wyłożyć pergaminem, układać na niej łyżką porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego lub wykorzystując rękaw cukierniczy.
- KROK 4 Makaroniki piec 20 minut w temperaturze 180 °C.
- KROK 5 Po wyjęciu z pieca udekorować płatkami owsianymi i listkami mięty.