



Macarons met Lumea flavoured powdered sugar

Benodigdheden:

- 120 gram eiwit
- 120 gram suiker
- 140 gram amandelmeel
- 140 gram lumea flavoured powdered sugar

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 150°C.

Eiwit samen met de suiker au bain-marie verwarmen tot dat de suiker volledig is opgelost.

Zo gauw de suiker volledig is opgelost, van warmtebron halen en met mixer stijf kloppen.

Amandelmeel en lumea flavoured powdered sugar samen mengen en dit rustig door het stijve eiwit mengsel spatelen en door blijven spatelen tot je van het mengsel linten kan maken, zonder dat hij elke keer breekt.

Het macaron mengsel in spuitzak met groot rond spuitmondje stoppen.

De bakplaat van de oven (die met opstaande rand) omdraaien en op de onderkant leg je een bakmat/bakpapier.

Vervolgens spuit je er rondjes op met het macaronmengsel en daarna tik je de bakplaat voorzichtig een aantal keer op het aanrecht om eventuele luchtbelletjes te verwijderen,

Vervolgens bak je de macarons in de oven op 150°C in 15 minuten af. Je laat de macarons op de bakmat/bakpapier afkoelen voordat je ze verwijderd.

Vullen naar keuze en genieten maar.

***voor ongeveer 28 macarons(56 schelpen)**