



## Chrupiące makaroniki czekoladowe z malinami

- 250g kuwertyry deserowej
- 300g cukru pudru
- 160g mączki migdałowej
- 110g białek (z około 3-4 jajek)
- 1 słoik konfitury malinowej Léonce Blanc



Na spód makaronika należy nałożyć 1 łyżeczkę konfitury i skleić z drugim ciastkiem. Przełożyć do szczelnego pojemnika, przechowywać w lodówce do 4 dni. Makaroniki należy wyjąć z lodówki 10 minut przed podaniem.

Przygotować dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia.

Kuwerturę podzielić na małe kawałki i rozpuścić w mikrofalówce lub w kąpielii wodnej. Należy pamiętać, żeby robić to ostrożnie i w niskiej temperaturze.

Odstawić w temperaturze pokojowej.

W misie robota kuchennego ubić na sztywno białka z 50g cukru.

Wymieszać mączkę migdałową z 250g cukru. Przesiać przez sitko do miski.

Dodać 1/4 białek i szybko wymieszać za pomocą różgi.

Nie przestając mieszać dodać rozpuszczoną kuwerturę.

Dodać resztę białek w 3 partiach bardzo delikatnie mieszając (mieszać tylko do połączenia składników).

Piekarnik nagrzać do 150°C.

Na papier do pieczenia nakładać ciasto za pomocą dwóch łyżeczek. Makaroniki powinny mieć średnicę około 5cm.

Piec od 10 do 12 minut.

Po wyjęciu blachy z piekarnika zdjąć papier do pieczenia z makaronikami z blachy.

Makaroniki powinny zostać na papierze do całkowitego ostygnięcia.