Domaci makarons

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za keks:

- **2**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **80 g**maslaca
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **250 g**mlevene orahe
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **100 ml**mleka
- **120 g**maslaca

Glazura:

- **150 g**cokolada
- **50 g**maslaca
- **200 g**oraha

Priprema

Umesiti testo i razviti koru debljine 3mm. Okruglom modlom vaditi krugove i redjati u pleh obložen pek

papirom. Peci u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 stepeni desetak minuta, trebaju ostati beli.

Staviti mleko sa šecerom i vanilom da provri. Skloniti sa ringle i dodavati postepeno mlevene orahe. Ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti maslac pa dodati fil od oraha.

Uzmete jedan keks i staviti jednu kašiku fila. Preko fil ide jos jedan keks, lagano pritisnuti da fil ne bi izašao. Višak fila ukloniti kašikom.

okoladu i maslac istopiti. Stranice kolaca umocite u cokoladu i uvaljajte u mlevene orahe.

Savet

Umesto orasi može da se koriste i kokos.