עוגיות מקרון \ מיקי שמו

מצרכים (60 עוגיות) :

380 גרם אבקת סוכר

250 גרם שקדים טחונים

70 גרם סוכר

5 חלבונים מידה L (בטמפרטורת החדר)

צבע מאכל ג'ל \ אבקה

אופן ההכנה:

טוחנים במעבד מזון את אבקת השקדים ואבקת הסוכר ומנפים יחד את התערובת שהתקבלה. בקערה, בעזרת מיקסר ידני מקציפים את החלבונים והסוכר במהירות מקסימלית 3-4 דקות עד לקבלת מרנג נוקשה וגמיש כאחד.

יוצקים את מסת המרנג, מחצית מתערובת השקדים ואבקת הסוכר ומערבבים בעזרת מרית בעדינות אך לא עד הסוף. מוסיפים את יתרת התערובת וממשיכים לערבב עד לאחידות.

מעבירים את כל המסה לקערה אחת וממשיכים לערבב עד לקבלת מסה אחידה וקצת מבריקה, מוסיפים את צבע המאכל הרצוי.

מעבירים את התערובת לשקית זילוף ומזלפים עם צנטר מספר 10 (קוטר 1 ס"מ), מזלפים 120 עיגולים בקוטר 3 ס"מ במרווחים של 1-2 ס"מ מכל צד. מניחים את התבנית בחוץ למשך 20-30 דקות לפני האפייה. בינתיים נחמם תנור ל-150 מעלות, זמן האפייה 14 דקות – משתנה מתנור לתנור, יש לצנן לפני הוספת המילוי.

אפשרויות מילוי למקרון:

**מקרון תות:**

80 גרם תותים בטמפרטורת החדר

70 גרם חמאה

20 גרם סוכר

15 מ"ל מיץ תפוזים + מיץ לימון מ-3\1 לימון

מנקים את התותים, חותכים אותם לרבעים ומכניסים לסיר ובו הסוכר, מיץ התפוזים ומיץ הלימון. מבשלים על אש נמוכה עד לרתיחה. מניחים לתערובת להתקרר עד לטמפרטורת החדר. חותכים את החמאה לקוביות קטנות ובעזרת מיקסר ידני מערבבים עד לקבלת קרם חלק ושמנוני. אם הקרם שמנוני מדי, מניחים אותו במקרר לשעה לפחות.

**מקרון לימון:**

40 גרם סוכר

50 גרם מיץ לימון

גרידת לימון מחצי לימון

1 ביצה L

1 חלמון

50 גרם חמאה בטמפרטורת החדר

בבן מארי (קערה מנירוסטה על סיר ובו מים רותחים) מכניסים את הסוכר, מיץ הלימון, הביצה, החלמון וגרידת הלימון. מבשלים יחד ובעזרת מטרפה בוחשים כל הזמן עד לקבלת קרם מבושל בעל מרקם רך וקרמי. מקררים את התערובת לטמפרטורת החדר, מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לקבלת קרם חלק ושמנוני. מניחים בקירור עד לשימוש (שעה לפחות). אפשר להכין את קרם הלימון יום מראש ולשמור בקירור.

**מקרון פיסטוק:**

120 מ"ל שמנת מתוקה

200 גרם שוקולד לבן מטבעות

1 כף מחית פיסטוק

שוברים את השוקולד הלבן ומניחים בקערה עם כף מחית הפיסטוק. מרתיחים את השמנת המתוקה בקלחת, וכשהיא מגיעה לסף רתיחה מורידים מן האש.

מעבירים את השמנת המתוקה לקערה של השוקולד הלבן ומחית הפיסטוק ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מצננים כשעה במקרר.

**מקרון שוקולד:**

120 מ"ל שמנת מתוקה (2\1 כוס)

200 גרם שוקולד מריר 70%

20 גרם חמאה בטמפרטורת החדר

2\1 מקל וניל (לא חובה)

חוצים את מקל הווניל לשניים ומגרדים את הגרעינים. מרתיחים בקלחת את השמנת המתוקה עם גרגרי הווניל. מעבירים את השוקולד לקערה, שוברים לחתיכות גסות ומסננים את השמנת המתוקה מעל קערת השוקולד. בוחשים היטב עד לקבלת תערובת אחידה (אך לא לערבב יותר מדי, כדי שלא ייכנסו יותר מדי בועות אוויר).

מקררים את התערובת לטמפרטורת החדר, מוסיפים את החמאה ומערבבים עד לקבלת קרם חלק ושמנוני. מניחים בקירור עד לשימוש (שעה לפחות).

**מקרון קפה:**

120 מ"ל שמנת מתוקה (2\1 כוס)

200 גרם שוקולד לבן מטבעות

1 כפית אבקת קפה נמס

שוברים את השוקולד הלבן ומניחים בקערה עם כפית הקפה הנמס (אפשר מנת אספרסו קצר במקום). מרתיחים את השמנת המתוקה בקלחת, וכאשר היא מגיעה לסף רתיחה מורידים מן האש. מעבירים את השמנת המתוקה לקערת השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מצננים כשעה במקרר.