

## Ingrediënten

- 100 g cassonade suiker
- eiwit van 2 eieren
- 1 snuifje zout
- 200 g amandelpoeder
- 1 koffielepel maïzena
- 4 druppels amandel essence



## Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C.
2. Maak poedersuiker van de cassonade. Doe de bruine suiker in de beker en mix 15 sec / snelheid 9.
3. Breng de poedersuiker over in een potje. Reinig de beker zeer goed (of neem een 2de beker) en plaats de vlinder op de messen. Doe het eiwit van 2 eieren en 1 snuifje zout in de Thermomix en klop op. Voeg na 3 min beetje bij beetje de poedersuiker toe 5 min / snelheid 3.5
6. Verwijder de vlinder. Voeg het amandelpoeder, 1 theelepel maïzena en 4 druppels amandel essence (naar smaak aan te passen) toe en meng 45 sec / snelheid 3.
7. Maak met een lepel kleine balletjes. Plaats de balletjes op een bakplaat met bakpapier en plaats ze 2 cm uit elkaar. Bestrooi met poedersuiker.
10. Bak in de oven gedurende 10 minuten op 180 ° C.
11. Laat afkoelen op een rooster.

Succes!

Marian Le Clef

Koken met Marian en Thermomix

## Bron



Koken met Marian en Thermomix workshops basisdemo's verkoop en advies

@workshops.en.demonstraties



<https://www.facebook.com/workshops.en.demonstraties/photos/a.1577532665664525/2272494736168311/?type=3&theater>

**Info Martine Lycke**

Eerst suikerpoeder maken

100 g Bruine suiker

15 sec / snelheid 9

Opzijzetten

En thermomix schoonmaken

Vlinder opzetten

2 eiwitten

3 minuten / snelheid 3.5

Snuifje zout

+ Bruine suikermix beetje bij beetje toevoegen

2 minuten / snelheid 3.5

Vlinder verwijderen

200 g Amandelpoeder

45 sec / snelheid 3

1 tl Maïzena

1 tl Amandelessence

Met een lepel kleine balletjes maken

2cm uit elkaar op bakplaat + **Poedersuiker op strooien**

Bruine silicone vorm voor makarons gebruikt

180°C - 10 minuten, op de vorm laten afkoelen

Fotos

