

ماکارون شکلاتی خوشمزه

ماکارون‌ها را پس از پخت و خنک شدن داخل ظرف در بسته نگهداری کنید.



ماکارون‌ها را پس از پخت و خنک شدن داخل ظرف در بسته نگهداری کنید.

مواد لازم:

سفیده تخم‌مرغ: 3 عدد

شکر: سه‌چهارم پیمانه

نارگیل: 3 پیمانه (270 گرم)

شکلات چیپسی: یک پیمانه (190 گرم)

طرز تهیه:

سفیده‌های تخم‌مرغ را با همزن برقی بزنید.

شکر را به تدریج اضافه کرده، بعد از هر اضافه کردن کاملاً هم بزنید تا شکر حل شود.

پودر نارگیل و خرده شکلات را اضافه کرده مواد را با هم مخلوط کنید.

از مایع توپ‌هایی درست کنید و در سینی فر چرب شده با فاصله بچینید.

در فر با حرارت 170 درجه سانتی‌گراد به مدت 20 دقیقه بپزید.

از این مواد حدود 40 شیرینی به دست می‌آید.