

## מקרון

(כ-45 מקרונים) חשוב להקפיד על השלבים!

### חומרים:

300 גר' אבקת שקדים או שקדים מולבנים טחונים דק (2 כוסות)  
 300 גר' אבקת סוכר (3 שקיות)  
 110 גר' חלבון + 110 גר' חלבון (2 חלבונים גדולים + 2 חלבונים גדולים)  
 300 גר' סוכר (1 1/2 כוסות)  
 75 גר' מים (1/3 כוס)  
 גף גדושה אבקת קקאו או כפית אבקת קפה נמס

### למילוי גאנש:

200 גר' שוקולד מריר  
 200 גר' שמנת מתוקה או צמחית + 50 גר' שמנת מתוקה או צמחית

### אופן ההכנה:

טחונים במעבד מזון את האבקת סוכר עם האבקת שקדים. ומנפים את התערובת (חשוב מאוד!) מערבבים במיקסר את תערובת השקדים עם 110 גר' חלבון בוו גיטרה או במקצף עד שמתקבלת תערובת אחידה וכבדה.  
 לקבלת מקרון חום מוסיפים אבקת קקאו או קפה בשלב הזה.  
 מבשלים בסיר את המים עם הסוכר כ- 8 דקות.  
 מתחילים להקציף במיקסר 110 גר' חלבון אחרי 5 דקות שהסירופ על האש. לאחר 8 דקות של בישול הסירופ יוצקים אותו בזילוף דק לקציפת החלבון וממשיכים להקציף עד שיתקבל קצב יציב ומבריק.  
 בתנועות קיפול במרית מבליעים את תערובות השקדים בקציפת החלבון.  
 בעזרת שק זילוף שמחובר אליו צנתר עגול וחלק בקוטר סנטימטר אחד. מזלפים עיגולים בקוטר 3-4 ס"מ על משטח סיליקון או על נייר אפייה. משאירים כסנטימטר רווח בין עיגול לעיגול. מניחים את המקרונים להתייבש בטמפרטורת החדר 20-30 דקות.  
 אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות ואופים 12-16 דקות עד שהמקרונים ומתקבל מעין קצף בבסיסם.  
 מוציאים את המקרונים מהתנור ומצננים אותם היטב.

### אופן הכנת הגנאש:

מחממים הסיר קטן 200 גר' שמנת מתוקה, יוצקים את השמנת על השוקולד ומערבבים היטב. מוסיפים 50 גר' שמנת מתוקה קרה ומערבבים. משאירים את הגנאש בטמפרטורת החדר עד שהוא מתייצב ונוח לזילוף.  
 מתאימים זוגות מקרונים עפ"י גדלים, מזלפים מעט גאנש או ריבה על אחד מכל זוג ומצמידים אליו את בן זוגו ליצירת סנדוויץ'.