



Groene Appel Macarons

Verukkelijke macarons met een frisse groene appel smaak

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pomme
Verte 120g

F56250
5,99 €

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Bakpapier

Doe 300 gram FunCakes Mix voor macarons samen met 70 gram eiwit in een mengkom en groene kleurstof. Mix minimaal 5 minuten op de hoogste stand. Schep in een spuitzak met spuitmondje 2A. Leg de macaron mat op een bakplaat en spuit doppen. Deze hoeveelheid is precies genoeg om de mat helemaal vol te spuiten. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons 15 minuten in de oven en laat ze daarna helemaal afkoelen.

Maak ondertussen de mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Breng op smaak met de FunCakes smaakpasta groene appel.

Doe de botercrème in een spuitzak, knip er een klein puntje af, vul een macaronschelp en duw de andere er voorzichtig op. Zet in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Decoreer de macarons met gekleurde sugar strands.