



Groene Appel Macarons

Verukkelijke macarons met een frisse groene appel smaak

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Colour
Mix- 80g

F52075
2,17 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
2,68 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pomme
Verte 120 g

F56250
5,01 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
6,37 €



Silikomart Moule Macarons Wonder
Cakes

MAC01A
14,75 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,02 €

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.