

# Macaroane cu nuca de post



Aceste macaroane cu nuca de post ma duc cu gandul la alte vremuri. Foarte frumoase, de cand eram de-o schioapa! ☐ Iar cele cu mac, parca si mai mult...

Acum, insa, am ales sa va arat varianta cu nuca, pentru ca mami a mea draga tine post si iubeste nuca.

Un desert de post mai gustos si mai rapid nu cred ca exista!!! Poate doar **merele coapte de post**, sau „de dulce”, cu sos anglaise. Buuune tare!!! ☐

## Ingrediente:

- 1 pachet de macaroane (500 g)
- 250-300 g nuca macinata
- 3-4 linguri zahar (+un pliculet zahar vanilat)
- 4-5 linguri ulei sau 2 linguri mari margarina

- 1 lingurita scortisoara
- zahar pudra (optional)

### Mod de preparare:

Se fierb macaroanele in apa clocotita si usor sarata timp de 8-10 minute. Cand pastele sunt fierte, se rastoarna intr-o strecuratoare si se lasa putin la scurs; se pun apoi intr-o oala incapatoare si se amesteca cu nuca macinata, zaharul si scortisoara. Daca nu va place scortisoara, inlocuiti-o cu un varf de cutit coaja rasa de lamaie sau portocala ori nu mai puneti nimic. Se toarna uleiul sau margarina (topita) si se amesteca totul foarte bine. Se presara zahar pudra si se servesc imediat, desi sunt foarte bune si reci!



Sfat: In loc de zahar, puteti pune miere, iar daca vreti sa completati un pic cantitatea de nuca, folositi pesmet (pe care il veti amesteca cu zaharul). Desigur, daca optati pentru varianta cu mac, nucile se vor inlocui cu mac proaspat macinat.