

Macaroane

Ingrediente

*1/2 kg faina
3 oua
sare
1/2 pahar de apa*

Preparare

Se cerne faina, se spala ouale si se sparg peste faina. Aluatul se sareaza putin, apoi se framanta pe planseta sau intr-o farfurie adanca, adaugand apa necesara. Se framanta pana cand aluatul se desprinde de pe mana, apoi se imparte in mai multe bucati mici, se presara faina pe planseta si se intind foi subtiri. Se presara faina peste fiecare foaie, se ruleaza de la cele doua capete spre mijloc, dupa care se taie rulouri lungi de 10-15 cm. Se despart macaroanele, se lasa pe planseta sa se usuce.