

Recette des Macarons aux amandes

Ingrédients :

500 g d'amandes en poudre
500 g de sucre glace
1/2 c a s de confiture d'abricot (facultatif)
1 goutte d'extract d'amande amère
fruits confits en julienne ou cerises
3 ou 4 blancs d'œufs.

Four et plaque
Poche à douille (facultatif)
Papier sulfurisé

Recette .

Mélanger tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs que vous ajouterez , un par un (en les battant au préalable) pour éviter que la pâte soit trop molle.. bien mélanger , la pâte doit être consistante mais pas dure . Façonner avec la douille de petits macarons et décorer de fruits confits .

Cuisson Four chaud thermostat 5 ou 150° 10 à 15 minutes , ne pas laisser prendre couleur

Laisser refroidir avant de décoller de la plaque du four (peut se congeler) et les placer dans des caissettes en papier .

Bon appétit.

