



MACARONS DE BONNE MAMAN

83g de farine de riz
166g de farine T55
100g de beurre fondu
100g de sucre
100g de vergeoise blonde
1 oeuf
1/4 d'un paquet de levure alsa
1/2 sachet de sucre vanillé
15ml de rhum

Faire fondre le beurre. Laisser refroidir. Mélanger les farines, les sucres, la levure dans un cul de poule.
Ajoutez l'oeuf et mélanger à la cuillère en bois. Ajoutez le beurre fondu bien mélanger jusqu'à totale absorption.
Formez trois boudins les mettre au froid 10 minutes pour qu'ils durcissent.
Coupez des tranches fines les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Bien espacer.
cuire th 6. Faire refroidir sur grille.