



Macarons à la noix de coco et noisette

Ingrédients:

175 gr de sucre blond

2 oeufs

125 gr de noix de coco rapée

100 gr de poudre de noisette

Un peu d'orange confite

Dans une jatte, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.

Ajoutez ensuite la noix de coco et la poudre de noisette.

Laisser reposer au moins une demi heure.

Préchauffer le four à 150° 170° C

A l'aide de deux cueillères à café, faire de petits tas assez espacés

Parsemez d'orange confite

Enfournez pour 15 à 20 minutes.

Par prudence, surveiller bien la cuisson.

<http://manature2.canalblog.com/>