

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## MACARONS A LA SEMOULE ET NOIX DE COCO



**Pour 34 macarons**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 15 min**

### Ingrédients :

- 250 g de semoule fine
- 100 g de noix de coco râpée
- 125 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 6 cl d'huile végétale
- 1/2 paquet de levure chimique
- Zeste d'un citron jaune
- Sucre glace pour la décoration

### Préparation :

Dans un grand saladier, mettez les oeufs, le sucre, le zeste de citron jaune et l'huile végétale. Mélangez le tout avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devient crémeux.

Ajoutez la levure chimique, la semoule et la noix de coco, mélangez encore une fois le tout pour obtenir une boule compacte. Essayer juste de ramasser la pâte et évitez de la travailler.

Mettez un peu de sucre glace dans une assiette plate. Formez des boules de la grosseur d'une noix et mettez la face de chaque boule sur le sucre glace puis les placez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

*Préchauffez le four à 180°.*

Mettez les macarons à cuire pendant 15 min pas plus sinon ils vont durcir. Laissez refroidir. Les macarons se conservent très bien dans une boîte hermétique.