



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Macarons noix de coco et chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Offrez aux parents et amis ces jolis macarons. Une véritable gourmandise.

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs à la température ambiante
- 4 tasses de flocons de noix de coco sucrés
- 1/2 tasse de lait concentré sucré
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 pincée de sel
- 2/3 tasses de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 cuillère à thé d'huile de coco

Préparation	20 minutes
Cuisson	35 minutes
Réfrigération	20 minutes
Portion(s)	24 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par macaron

Calories	128
Total gras	8 g
Gras saturés	7 g
Cholestérol	2 mg
Sodium	60 mg
Total glucides	14 g
Fibres	1 g
Protéines	1 g

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs à vitesse moyenne pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment des pics mi-fermes. Au moyen d'une spatule, incorporer délicatement la noix de coco, le lait concentré, la vanille et le sel jusqu'à ce que la préparation soit homogène, sans plus.

2. Laisser tomber la préparation, 2 c. à tab (30 ml) à la fois, sur 2 grandes plaques de cuisson tapissées de papier parchemin en espaçant les monticules de 1 po (2,5 cm). Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C), une plaque à la fois, de 16 à 18 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des macarons soit légèrement doré. Retirer du four et laisser refroidir complètement.

3. Dans un petit bol allant au micro-ondes, chauffer le chocolat à intensité maximum 1 minute ou jusqu'à ce qu'il commence à fondre (remuer à mi-cuisson). Ajouter l'huile de coco et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit

complètement fondu. Tremper les macarons refroidis, un à la fois, dans le chocolat fondu de manière à en couvrir la base et le pourtour. Remettre les macarons sur les plaques et les arroser du reste du chocolat fondu à l'aide d'une fourchette. Réfrigérer 20 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait pris. (Les macarons se conserveront jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Donne 24 macarons.