



Macarons aux gros morceaux de chocolat

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 12 MIN

Ces macarons truffés de gros morceaux de chocolat et de pacanes sont si faciles à faire que même un débutant peut les réussir parfaitement. (Conseil : Ces macarons font un excellent cadeau!)

Qu'est-ce qu'il me faut ?

30 PORTIONS

- 4 1/2 tasses de flocons de noix de coco sucrés
- 6 oz. de chocolat mi-sucré *Baker's*, haché
- 1 tasse de pacanes hachées, grillées
- 1/3 tasse de farine
- 1 boîte (300 ml) de lait concentré sucré
- 2 c. à thé de vanille

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la noix de coco, le chocolat, les pacanes et la farine dans un grand bol. Ajouter le lait et la vanille; bien mélanger.

Étape 3

Déposer 60 c. à soupe de pâte combles, à 2 po d'intervalle, sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.

Étape 4

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les macarons soient dorés. Laisser refroidir 1 min sur les plaques à pâtisserie. Mettre sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Conseils des Cuisines Kraft

Savoir-faire Griller des noix

Étalez les noix en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Cuisez les noix à 350 °F, de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées; remuez-les après 4 min.

Nutrition

| Calories | 160 |
|-------------------------------|------|
| % valeur quotidienne | |
| Matières grasses 9 g | 14 % |
| Matières grasses saturées 5 g | 25 % |
| Cholestérol 5 mg | |
| Sodium 50 mg | 2 % |
| Glucides 19 g | 6 % |

| | |
|-------------------------|-----|
| Fibres alimentaires 2 g | 8 % |
| Sucres 15 g | |
| Protéines 2 g | |
| Vitamine A | 0 % |
| Vitamine C | 0 % |
| Calcium | 4 % |
| Fer | 4 % |

Portions

30 portions de 2 macarons (33 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.