



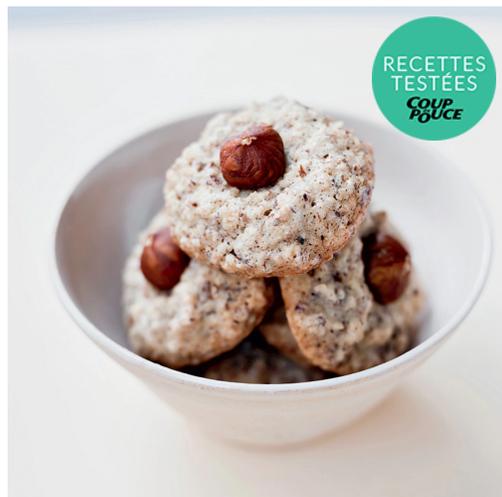
Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP  
POUCE**



## Macarons à l'ancienne parfumés à la noisette

Par Coup de Pouce

Une collation facile à préparer qui craque sous la dent.

### INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 2/3 tasses de sucre glace
- 2/3 tasses de noisettes moulues
- 24 noisettes entières

Préparation	10 minutes
Cuisson	12 minutes
Portion(s)	24 portions

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'œufs avec le sel jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. Incorporer 1/3 t (80 ml) du sucre, en battant jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes.
2. Dans un autre bol, mélanger le reste du sucre avec les noisettes moulues. Incorporer délicatement ce mélange à la préparation aux blancs d'œufs.
3. Laisser tomber la pâte, environ 1 c. à thé (5 ml) à la fois, sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Déposer une noisette au centre de chaque monticule de pâte. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180°C) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Donne 24 macarons

