

Macarons aux amandes



INGRÉDIENTS

2 blancs d'œufs

100 gr sucre en poudre

1 pointe de cannelle

2 gouttes d'amande amère

100 gr de poudre d'amandes

75 gr d'amandes hachées

PRÉPARATION

Battre les œufs en neige ferme.

Ajouter délicatement, peu à peu, le sucre, la cannelle, les gouttes d'amande amère et la poudre d'amandes.

Puis, à la main, en soulevant, ajouter les amandes hachées.

Faire des petits tas sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Cuire à 140° pendant 30 minutes.