

Macarons à l'ancienne (amande & noisette)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 70g de blancs d'œuf (environ 2 blancs)
- 120g de sucre glace
- 15g de maïzena
- 120g de poudre d'amande ou de noisette (j'ai fait moitié moitié)

Préparation

1. Versez la pâte dans une poche à douille, puis pochez des petits biscuits de 4cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Saupoudrez-les à deux reprises de sucre glace, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 175°C pour 15 à 20 minutes de cuisson selon si vous les préférez plus moelleux ou plus croquants.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com