

## MACARONS DE NANCY

- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amande
- ½ cuillère à café d'extrait d'amande amère
- 2 blancs d'œufs



Mélanger le sucre vanillé, le sucre glace et la poudre d'amande.

Fouetter un peu à la fourchette les blancs d'œufs pour les détendre.

Mélanger le tout, en incorporant l'extrait d'amande.

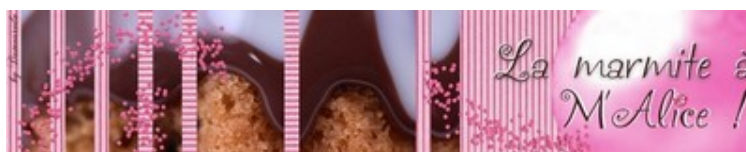
Installer une feuille de papier sulfurisé sur une grille, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille.

Passer un peu d'eau sur chaque tas de pâte à l'aide d'un pinceau.

Laisser reposer 30 minutes.

Préchauffer le four Th 5.

Enfourner pour 20 à 25 minutes.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>