

Macarons

Ingrédients pour 25 macarons

125 gr de poudre d'amandes

250 gr de sucre en poudre

3 gros blancs d'œufs

Dans une terrine, mélanger poudre d'amandes et sucre. Ajoutez les blancs d'œufs, un à un en mélangeant vigoureusement (je pense que là je n'ai pas été assez vigoureuse)

Travailler la pâte le plus longtemps possible. (et là aussi je crois que je n'ai pas été assez longue)

Préchauffer le four à 200°C.

Déposer des petits tas avec une petite cuillère sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourez pendant 10-15 mn.

Laisser refroidir avant de décoller.

