

HAZELNUSSMAKRONEN

Préparation 15'
Cuisson 20' 200°

Pour 50 pièces environ

Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 150gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250gr de noisettes moulues
- 50 noisettes entières

½ dose

2
75g
75g
1 sachet
125
25

Ustensiles

- saladier (pour monter les blancs en neige)
- batteur (pour les blancs en neige)
- fourchette
- spatule siliconée
- plaque de four
- 2 cuillères à café

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°, et préparer une plaque à four avec du papier sulfurisé.
2. Séparer les blancs des jaunes
3. Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter à la fin le sucre et le sucre vanillé au batteur.
4. Incorporer la poudre de noisettes délicatement à la fourchette.
5. Déposer des boules de pâte de la taille d'une noix sur le papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère, en laissant un peu d'espace entre chaque.
6. Déposer une noisette entière sur chaque tas.
7. Mettre au four 15 mn.

