

Macarons à la noix de coco

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanille
- 200 g de sucre fin
- 1 pointe de cannelle moulue (facultatif)
- 1 cuillère à café de schnaps
- 200 g de flocons de noix de coco

Recette :

- Battre les blancs en neige très ferme.
- Incorporer le sachet de sucre vanille et le sucre fin par cuillerée en continuant à battre les blancs.
- Ajouter la cannelle et le schnaps en remuant la pâte.
- Enfin mélanger délicatement les flocons de noix de coco à la masse des blancs d'œufs, avec une cuillère en bois.
- Faire des petits tas sur le moule à l'aide de deux cuillères à café.

Cuisson :

Four doux 100° (ou thermostat 4) pendant 15 à 25 minutes au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).