

Macarons aux amandes de Pessah

Ingrédients :

250 gr de sucre

250 gr d'amandes moulues

3 blancs d'œufs



Quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation :

1)

Battre les blancs en neige ferme avec le sucre puis incorporer délicatement les amandes et l'extrait d'amande amère.

2)

Faire des petits tas bien espacés sur la tôle et enfourner.

Faire cuire 15 à 20 minutes – thermostat 4.

On peut aussi mettre des noisettes en poudre ou de la noix de coco...