

BONNE FÊTE,
MAMAN!

BONNE FÊTE,
PAPA!

Les macarons fondants

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 200 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre en poudre
- le zeste d'un citron jaune
- le zeste d'un citron vert
- 2 blancs d'œuf
- du sucre glace

RECETTE
SANS GLUTEN



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Couvre la plaque de papier cuisson. Mélange la poudre d'amande et le sucre en poudre dans un saladier.



2 Après avoir battu les blancs d'œufs en neige, ajoute-les délicatement, avec les zestes, à la poudre d'amande sucrée. Mélange bien le tout.



3 Mouille-toi légèrement les mains. Avec la pâte, façonne des boules de 3 cm de diamètre environ. Roule-les ensuite dans le sucre glace.



4 Répartis les boules de pâte sur la plaque en les espaçant. Mets au four 15 minutes. Laisse bien refroidir tes macarons avant de les déguster !