|  |
| --- |
| **MACARONS AUX PIGNONS**     -5 blancs d'oeufs  -150g de sucre en poudre  -50g de sucre glace  -3 gouttes d'extrait de vanille  -1 cuiller à café de cannelle (ou autres)  -150g d'amandes en poudre  -50g de fécule  -150g de pignons  **PREPARATION**  préchauffez le four à 160°  placez les blancs d'oeufs dans une terrine au bain-marie et fouettez les, à vitesse maximale  incorporez petit à petit le sucre en poudre  déposez la terrine dans l'eau froide et continuez à fouetter jusqu'à ce que les oeufs soient refroidis  ajoutez alors le sucre glace, la vanille, la cannelle, la fécule et les amandes  mélangez bien  déposez des petits tas de la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé  saupoudrez de quelques pignons et enfournez pour 25 à 30 min  laissez refroidir sur une grille |