|  |
| --- |
| **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 maximaleincorporez petit à petit le sucre en poudredéposez la terrine dans l'eau froide et continuez à fouetter jusqu'à ce que les oeufs soient refroidisajoutez alors le sucre glace, la vanille, la cannelle, la fécule et les amandesmélangez biendéposez des petits tas de la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisésaupoudrez de quelques pignons et enfournez pour 25 à 30 minlaissez refroidir sur une grille  |