# ****Macarons moelleux  comme BEA****

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | http://1.bp.blogspot.com/-HwDQTS3RQ70/Ty7L7YtuOMI/AAAAAAAAA38/zPWARIy5O4k/s1600/macarons_pin.jpg |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | |  | | **Préparation :** 10 mn  **Cuisson :** 20 mn  **Repos :** 0 mn | | |
|  |
| **Ingrédients Pour 6 personnes :**   * 3 blancs d'œufs, * 1 tasse à thé de sucre en poudre, * 1,5 tasses à thé d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) en poudre, * 1 cuillère à [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) d'extrait d'amande amère   **Préparation** |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préchauffer le four 170/180°C (thermostat 6) |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Mettre les blancs d'œufs dans un cul de [poule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/115/poule.shtml) sur une casserole d'eau chaude sur feu  moyen et y faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le sucre en mélangeant sans cesse.  L'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) doit [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml), épaissir et devenir un peu mousseux. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Ajouter la poudre d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) et bien mélanger, finir par incorporer l'extrait d'amande  amère hors feu. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     A l'aide de deux cuillères à [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml), déposer des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie  garnie de papier sulfurisé. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Faire cuire 20 minutes à four chaud, les macarons sont cuits lorsque les bords sont dorés.  Laisser tiédir avant de les décoller.  [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) dans une boîte en fer 15 jours maximum. | |
| |  | | --- | |  | |