# [Macarons aux noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315609/1369122004/macarons_aux_noisettes.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Macarons aux noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/315609/1369122004/macarons_aux_noisettes.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 15 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 35 mn |   **Pour 8 personnes :**     250 g de poudre de noisette     250 g de sucre glace     4 blancs d'oeuf     35 g de farine     2 cuillères à soupe de miel liquide     quelques gouttes d'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préchauffez votre four à 180°C ou thermostat 6. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Dans un saladier, mettez la poudre de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml), faites un petit puits et dans celui-ci mettez le sucre glace, l’extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml), et la farine. Mélangez bien et refaites un petit puits en incorporant petit à petit les blancs d'œuf, puis ajoutez le miel. La pâte doit être très souple. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Mettez la préparation dans une poche à douille. Etalez une feuille de papier cuisson sur votre plaque ou une plaque anti-adhésive et déposez dessus des petites boules de 3 cm de diamètre environ. Vous pouvez aussi réaliser les macarons à l’aide d’une petite cuillère. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Placez au four et laissez cuire 15 à 20 minutes à 180°C. Vos macarons sont cuits lorsqu'ils seront légèrement dorés. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de l’amande ou de la noix de coco. | |
| |  | | --- | |  | |