

Macarons-minute de Tante Brigitte

Ingrédients (Pour $9 + \frac{24}{4}$ petits macarons) :

- 10000^0 blanc d'œuf
- $1,25 \times 10^2$ g de sucre
- $0,0125 \times 10^4$ g de poudre d'amande
- Extrait de vanille ou zeste de citron.



Instructions

- ✓ Préchauffez le four à 180000×10^{-3} °.
- ✓ Battez un blanc d'œuf avec 125×10^0 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ✓ Ajoutez ensuite $\frac{500}{4}$ g de poudre d'amande et mélangez à nouveau.
- ✓ Ajouter la vanille ou le citron.
- ✓ Avec les mains humides, formez de petites boules de pâte entre vos paumes. Déposez ces petites boules de pâte en les écrasant légèrement sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- ✓ Cuire $0,00015 \times 10^5$ minutes à $\frac{720}{4}$ degrés. Faire refroidir avant de déguster

