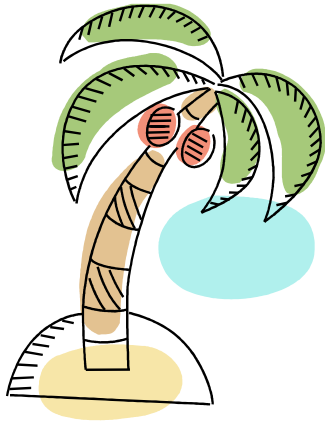


Macarons à la noix de coco



Ingrédients:

2 blancs d'œuf

Un soupçon d'extrait de vanille

½ tasse de cassonade

1 cuillère à café de muscade

1 ½ tasse de noix de coco râpé sans sucre

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F. Battre les blancs d'œuf, la vanille, le sucre et la muscade. Ajouter la noix de coco et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit enveloppée du mélange d'œufs.

À partir du mélange, former des boules et placer sur une plaque à biscuit huilée. Faire cuire environ 15-20 minutes. Elles seront fermes à l'extérieur, mais le milieu sera mou. Laisser refroidir une bonne vingtaine de minutes pour plus de fermeté.