

# Macarons de Nancy - revisité par Fred

Ici, Fred a fait son premier test avec les moyens du bord... C'est bon !



**Ingrédients** – Ici 5 macarons – Préparation : 30 min – Cuisson : 15 min.



100g cassonade



1 blanc d'oeuf



1 càc vanille liquide



(Poudre d'amandes)

## Préparation

1. Mélanger dans le bol du mixer le sucre et (les amandes) ½ càc de vanille liquide
2. Ajouter le blanc d'oeuf jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Prélever des petites portions de pâte avec 1 cuillère à café et former des petites boules de la taille d'une petite noix.
4. Les disposer sur une plaque à gâteaux pas trop proches les uns des autres.
5. Les humidifier avec un pinceau trempé dans de l'eau.
6. Les cuire 15 minutes à TH 6-180°C.
7. Ils doivent être légèrement craquelés.
8. (Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.)

\* \* \* 11 Nov. 2019 \* \* \*