



Macarons à l' ancienne

Blancs d'œuf cru	2 (60 à 70 gr)
Sucre poudre	175 gr
Poudre d'amandes	175 gr
Extrait amande	QS
Extrait vanille	QS

- Préchauffer four à 170 °C .
- Mettre dans un cul de poule la poudre d'amande, le sucre, l'extrait amande et l' extrait vanille. Mélanger à la spatule puis incorporer les blancs crus.
- Bien amalgamer le tout. Mettre dans une poche à douille n° 10 et dresser des tas espacés. Saupoudrer un peu de sucre en poudre dessus les biscuits et mettre à cuire.
- Cuire 13 minutes à 170 °C .
- Laisser refroidir complètement avant de les décoller.