



Macarons

ingrédients : Pour une soixantaine de macarons
7 œufs • 250 gr de sucre semoule • 1 sachet de levure chimique • 1 kg de poudre d'amandes
200 g de semoule fine • eau de fleur d'oranger • Sucre glace

Préparation

Mixer dans la cuve cutter du R5 Plus les œufs, le sucre semoule, la levure, la poudre d'amande et la semoule. Faire fonctionner le cutter jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Si elle reste trop sèche, incorporer un peu de fleur d'oranger.

Préchauffer le four à 180°. Aromatiser suivant le goût. Prélever une grosse noix de pâte et faire une boule. Aplatir la boule et la poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson.

Faire cuire 20/25 min jusqu'à ce que les macarons soient légèrement dorés.