

Macarons à la noisette et au citron



Ingrédients nécessaires

sucre blanc : 125g
noisettes en poudre : 130g
blanc d'œuf : 2
citron (demi) : 1

Préambule

Découvre une nouvelle recette de macarons : ceux-ci sont à la noisette et au citron. Un mélange de saveurs très intéressant, mais surtout délicieux !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à un adulte de préchauffer le four à 140°C et de battre les blancs d'œufs en neige.



Etape 2

Mélange ensuite délicatement ces blancs d'œufs avec le sucre en poudre.



Etape 3

Ajoute ensuite la poudre de noisettes.



Etape 4

Termine en ajoutant à ta pâte des petits zestes (morceaux de peau) de citron. L'idéal est d'utiliser un citron non traité. Fais des petits tas de pâte sur une plaque passant au four.



Etape 5

Demande à un adulte de faire cuire tes gâteaux pendant 20 minutes à 140°C puis de les sortir du four.

Ils sont prêts, bonne dégustation !

