

# 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 !

