

# Macarons à la noix de coco



## Ingrédients nécessaires

noix de coco râpée : 100g  
sucre vanillé : 1 sachet(s)  
blanc d'œuf : 2  
cannelle : 2cc  
sucre blanc : 100g

## Préambule

Miam miam, des macarons à la noix de coco ! Cette recette existe également au citron et aux noisettes. Lis-la sans plus attendre !

### 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

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 140°C et de battre les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique.



## Etape 2

Ajoute ensuite le sucre blanc et mélange délicatement les blancs d'œufs pour ne pas les casser.



### Etape 3

Verse le sucre vanillé, la cannelle, et mélange une nouvelle fois.



### Etape 4

Termine en ajoutant la noix de coco râpée.



### Etape 5

Répartis ta pâte en petits tas à l'aide d'une cuillère à café, sur une plaque qui passe au four.



### Etape 6

Demande à un adulte d'enfourner tes macarons à 140°C pendant 20 minutes. Une fois sortis du four, laisse-les refroidir avant de les goûter. Bonne dégustation !

