

Macarons au chocolat

Pour 50 biscuits

- **150 gr de poudre d'amandes**
- **150 gr de cassonade**
- **150 gr de chocolat dessert**
- **20 gr de cacao en poudre**
- **2 blancs d'oeuf**
- **1 pincée de cannelle**

(j'ai rajouté de la poudre de noix de coco pour faire choco-coco, délicieux)

Préchauffez le four à 210°C

Fondre le chocolat au bain-marie avec 1/2 cl d'eau

Dans une bassine, mélanger les blancs d'oeuf, le sucre, le cacao et les amandes ainsi que la cannelle.

Battez jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.

Ajoutez le chocolat fondu (tiède) et mélanger 2 à 3 mn. (si comme moi vous trouvez que c'est trop liquide, rajoutez des amandes ou de la noix de coco pour que ce soit un peu plus "pâteux")

Mettez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et disposez des petits tas avec une cuillère à café, bien espacés.

Il faut compter 6 à 8 mn environ de cuisson, surveillez bien et n'hésitez pas à faire tourner la plaque à 180° à mi-cuisson.

Attendez que les macarons soient complètement froids avant de les décoller.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !

<http://g0urmandiz.canalblog.com>