

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Macarons comme à Saint-Jean-De-Luz :*

*Les ingrédients pour une douzaine de petits macarons : 1 blanc d'œuf – 125g de poudre d'amandes – 125g de sucre en poudre*

*Monter le blanc en neige pas trop ferme. A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement le sucre en poudre puis faire de même avec la poudre d'amandes.*

*A la main, former des petites noix de pâte et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.*

*Aplatir légèrement les boules de pâte avec la paume de la main.*

*Enfourner environ 20mn dans le four préchauffé à 150°C  
Vérifier la cuisson et déposer les macarons sur une grille à pâtisserie*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>