



Les Gourmandises de Marina

BOUCHEES A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

3 blanc d'œufs

150 grs de sucre

250 grs de noix de coco râpée

Préchauffer le four à 180° (160° chaleur tournante).

Monter les blancs en neige tout en y faisant lentement couler le sucre.

Ajouter la noix de coco râpée.

Avec une poche à douille faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Possibilité de saupoudrer de cacao ou de divers déco alimentaires (vermicelle, confettis...)

Cuire les macarons 10-12 minutes, retirer du four et laisser refroidir environ 2 heures.

<http://re7demarina.canalblog.com/>