

Macarons Marocains

Ingrédients pour une trentaine de macarons:

- 200 gr de poudres d'amandes
- 50 gr de noix de coco râpés
- 60 gr de sucre en poudre
- 50 g de semoule fine
- 2 oeufs
- 2 cuillères à café de levure Bio de chez Greenweez.com
- sucre glace pour la déco
- un peu d'eau de fleur d'oranger Au pays de la fleur d'oranger

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, la noix de coco, la semoule, le sucre et la levure. Creuser un puits au centre, y casser les oeufs et mélanger délicatement avec une fourchette de façon à obtenir petit à petit une pâte homogène.

La pâte est collante c'est normal !

Humidifier vos mains de fleur d'oranger et former des boulettes de pâte de la taille d'une noix. Les rouler dans du sucre glace.

Poser toutes les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant suffisamment, les aplatir légèrement et cuire 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.