



THE J.M. SMUCKER Co

Nids de macarons à la noix de coco

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 40 N/A

Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 6 tasses (1.5 L) de flocons de noix de coco
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré ou 70 %, fondus
- Mini œufs de chocolat enrobés de bonbon

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (170 °C). Vaporiser généreusement des moules de mini muffins d'enduit antiadhésif.

Step 2:

Combiner le lait condensé sucré et la vanille dans un grand bol. Incorporer la noix de coco en remuant.

Step 3:

Déposer de généreuses cuillères à table (15 ml) du mélange dans les moules préparés. Presser le mélange au fond et sur les parois de chaque cavité.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les dessus soient dorés.

Step 5:

Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les nids soient fermes. Faire glisser un couteau ou une spatule de métal entre les parois et les nids pour détacher ces derniers. Laisser refroidir sur une grille

Step 6:

Arroser les nids refroidis de chocolat fondu. Mettre 3 mini œufs sur le chocolat. Ceci retiendra les œufs.

Images

