THE J.M. SMUCKER Co

Macarons enneigés à la noix de coco

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	10 mins	48	N/A

Ingredients

- 6 tasses (1.5 L) flocons de noix de coco
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier

  Lait condensé sucré

- 2 c. à thé (10 mL) extrait de vanille
- 1 1/2 c. à thé (7.5 mL) extrait d'amande

Directions

Step 1:

Combiner la noix de coco avec l’Eagle Brand et les extraits de vanille et d’amande; bien mélanger.

Step 2:

Déposer la pâte par cuillérée comble ou par mini cuillère à crème glacée sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier parchemin.

Step 3:

Cuire 12 macarons à la fois au four préchauffé à 325 °F (160 °C), sur la grille placée au centre du four, de 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce que leur contour soit doré. Transférer aussitôt sur des grilles; laisser refroidir complètement.

Images

