

# MACARONS MOELLEUX

## Ingrédients:

- ✓ 4 blancs d'œufs
  - ✓ 125g de poudre d'amande
  - ✓ 250g de sucre glace
  - ✓ un peu de vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé
  - ✓ de la fleur d'oranger (facultatif)
- 
- Bien mélanger ensemble 2 blancs d'œufs non battus, la poudre d'amande, le sucre et la vanille (la fleur d'oranger éventuellement)
  - Battre en neige ferme les 2 blancs restants.
  - Les incorporer délicatement à la pâte. Faire des tas avec une cuillère à café ou à la poche à douille sur papier sulfurisé.
  - Cuire 12 min voire 10 min à 180 degrés.
  - Cuire 12 min