

RECIPE

Macarons au Nutella®

Difficile

1 h 0 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 20 portions

240 g de Nutella®

200 g de poudre d'amande

260 g de sucre impalpable

4 blancs d'œufs



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



1

Dans un saladier, mélangez ensemble la poudre d'amande et 200 g de sucre impalpable.

Dans un autre saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme avec 60 g de sucre impalpable.

À l'aide d'une spatule, mélangez délicatement la meringue au mélange précédent (en soulevant la pâte de bas en haut tout en tournant le bol, pour que les blancs ne retombent pas).



2

À l'aide d'un crayon, tracez des cercles de 3 cm de diamètre sur du papier sulfurisé, puis placez-le sur une plaque à pâtisserie (vous pouvez vous aider d'un emporte-pièce rond pour avoir des macarons de la même taille). Tracez 40 cercles.



3

Remplissez une poche à douille avec la pâte.

Formez des petits dômes de pâte sur chaque cercle. Laissez-les reposer 30 minutes.

**4**

Préchauffez le four à 150°C.

Faites-les cuire pendant 14 min à mi-hauteur.

Sortez-les du four et laissez-les complètement refroidir.

Étalez 12 g de Nutella® sur la partie plate du macaron et disposez un autre macaron par-dessus. Répétez l'opération avec les macarons restants.

Les macarons doivent rester au frais avant d'être dégustés (au réfrigérateur, par exemple).

Et voilà !