

RECETTE

Macarons de Cormery au Nutella® Par @petits_boudins

Facile



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

100g de sucre blanc

200g de poudre d'amande

50g de sucre glace

70g de blanc d'œufs (soit l'équivalent de 2 blancs)

Nutella® (15g par macaron)



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

PRÉPARATION

- 1** | Mélanger le sucre, la poudre d'amande et le sucre glace Ajouter les 3/4 des blancs d'œufs (environ 50g) et mélangez Laisser reposer 2h au frigo.
- 2** | Préchauffer le four à 300°
Détendre la pâte froide avec le reste des blancs d'œufs Former des boudins de pâte de 10 cm à l'aide d'une poche à douille
Former des cercles en laissant des trous au centre Enfourner 5 minutes à 300°
- 3** | Laisser refroidir.
Remplir le trou de chaque macaron de Cormery avec du Nutella® à l'aide d'une poche à douille cannulée
- 4** | Disposer ensuite les beignets sur un plat à service et les garnir généreusement de Nutella®.

Partagez la recette avec #recettenutella