

# Macarons au chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 10 min

Calories par portion : 282 Kcal

Charge glycémique par portion: 26.938

## Les ingrédients

- 30.0 gr Cacao en poudre - Van houten
- 300.0 gr sucre glace
- 180.0 gr Amande en poudre
- 4.0 u Blanc d'oeuf
- 75.0 gr Sucre en poudre

## Préparation de l'appareil

Dans un plat, mélanger: le sucre glace, le cacao, la poudre d'amande avec un blanc d'oeuf.

Monter les 3 autres blancs en neige et y ajouter le sucre en poudre. Puis mélangez le tout au plat.

Sur une plaque du four, mettre du papier sulfurisé et déposer la préparation ci-dessus en petits paquets bien espacés (au moins 3 cm d'intervalle).

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

## Cuisson

Enfournez pour 10 minutes à 180°C

## Présentation

A déguster avec un grand verre de lait.