



THE J.M. SMUCKER Co

Macarons enneigés à la noix de coco

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 48 mins 48 N/A

Ingredients

- 3 pqts (200 g chacun = 6 tasses) flocons de noix de coco
- 1 boîte (300 mL) 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 cuillerée 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

