

### **Macarons façon Geneviève**

(Ingrédients pour Environ 30 macarons -selon taille-)

- Battre 2 blancs d'oeuf en y incorporant petit à petit 125 g de sucre
  - Ajouter 50 g de farine et 175 g de poudre d'amandes
- Mettre au frais pendant 1 h

Former des petites boules, les rouler dans le sucre glace et les disposer sur une feuille papier cuisson.

Les aplatir avec la paume et les faire cuire 12/15 mn à 185°.