



## Macarons aux amandes

### Ingrédients pour 8 personnes :

100 g de beurre doux ramolli, 150 g de sucre semoule, 3 œufs, 100 gr d'amandes concassées, 50 gr de farine tamisée, quelques gouttes d'essence d'amande nature.

### Recette :

Faites préchauffer le four à 180 °.

Battez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pâle, puis ajoutez progressivement le sucre sans cesser de battre.

A l'obtention d'une pâte pâle, ajoutez les oeufs un par un sans cesser de remuer. Incorporez les amandes, la farine tamisée, ainsi que quelques gouttes d'essence d'amande.

Enfin, répartissez l'ensemble dans 8 moules à muffins et enfournez pendant environ 20 mn, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et souples. Faites refroidir et saupoudrez généreusement de sucre semoule.