

MACARONS COCO FRAMBOISES

INGREDIENTS

- 2 paquets de 200g de noix de coco (5 tasses)
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 3 blancs d'oeufs
- $\frac{1}{4}$ cuillère à thé de sel de mer
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé d'essence d'amandes
- 1 casseau de framboises fraîches (1 $\frac{1}{4}$ tasse)

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 325° F et tapisser 1 tôle à biscuits d'un tapis en silicone.
- Dans le Batteur-mélanger mettre les blancs d'oeufs, l'essence d'amandes et le sel.
- Ajouter la noix de coco en 2 étapes et bien brasser à chaque étape.
- Hacher les framboises dans le Hachoir Super Sonic environ de 4-5 fois pas plus car on veut des petits morceaux de framboises encore bien visible et on ne veut pas que le mélange devienne en jus.
- Avec la cuillère à portionner moyenne ou les mains humides, façonner le mélange de noix de coco en petites boules d'environ 1 1/2 pouces de diamètre. Pas besoin de trop les espacer car ça ne s'étendra pas.
- Cuire 20 à 30 minutes au centre du four ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les bords et un peu sur le dessus.
- Faire refroidir complètement dans la tôle, car lorsqu'ils sont chauds ils sont très friables. Ils vont durcir en refroidissant. Tremper le dessus dans du chocolat fondu si désiré.
- Donne environ 3 $\frac{1}{2}$ douzaines.