



MACARONS NOISETTES CANNEBERGES

Préparation	25min
Cuisson	40min
Total	1h05
Part(s)	4 personnes
Difficulté	 



Ingrédients :

125 ml d'aquafaba (eau de cuisson des pois chiches en conserve)	1/2 fève de tonka rapée
100 g de sucre extra fin	2 clous de girofle
200 g de noisettes en poudre	1 capsule de cardamome
1 cuillère à café de cannelle moulue	1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de gingembre moulu	45 canneberges séchées

Préparation :

1. Battre l'aquafaba en versant le sucre en pluie. Dès que la préparation est bien ferme, incorporer les noisettes en poudre et 2 cuillères à soupe de sucre aux épices pour porridge FUCHS.
2. Astuce : laisser reposer l'aquafaba une nuit au réfrigérateur, car plus il est froid, plus il deviendra ferme.
3. Transvaser la préparation dans une poche à douille et réaliser des petits disques sur une plaque de four chemisée de papier cuisson. Garnir chaque disque d'une canneberge.
4. Faire cuire au four préchauffé à 120 °C (chaleur tournante) environ une heure.
5. Vos macarons sont prêts !

