Macarons antillais au coco

Ingrédients

110 g de sucre blond
200 g de noix de coco râpée
150 g de farine
4 c. à s. de lait de coco (à ajuster en fonction de la texture de la pâte)
30 g de beurre demi-sel ramolli
1 gousse fendue de vanille
1 pincée de cannelle

Mélangez la noix de coco avec la farine, le lait de coco, le sucre et le beurre. Ajoutez les graines de vanille et la cannelle, puis travaillez la pâte à la main.

Formez des boules de la taille d'une grosse noix et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Aplatissez-les légèrement à l'aide d'une fourchette, puis faites dorer 20 minutes à four chaud (200°C, th.6-).