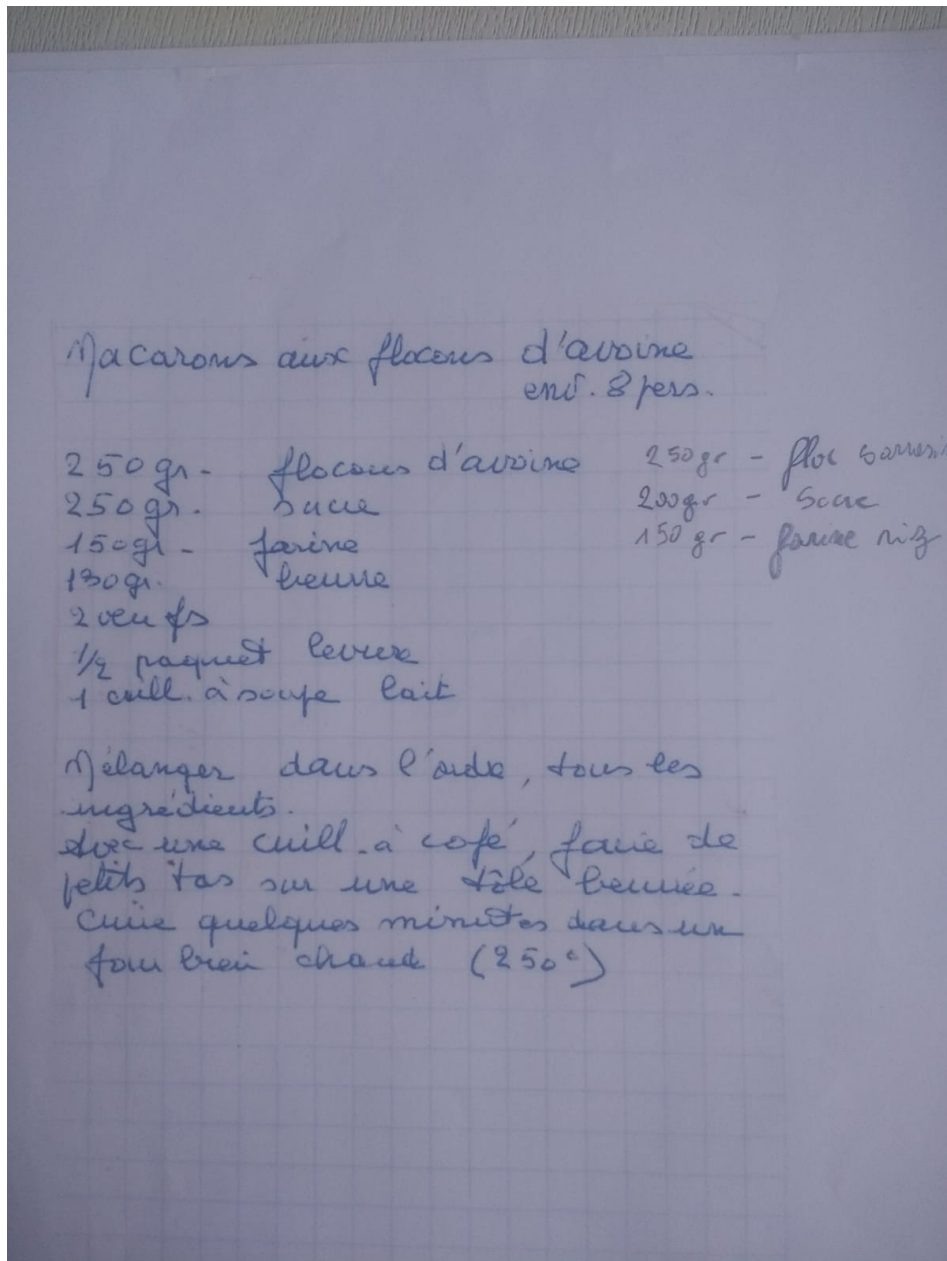


Macarons aux flocons d'avoine



La recette de base écrite de la main de ma maman. Je pense que les variantes peuvent être multiples.

Pour la fournée que vous avez goûté : 250g Flcs 4 céréales CET - 200g de sucre CET - 150g farine CET - 130g d'huile de coco CET - poudre à lever - J'ai ajouté: 120g de noix moulues - 100g de raisins secs CET réhydratés dans un peu d'alcool -

Vu ces ingrédients supplémentaires j'ai rajouté un œuf -

J'ai toujours du zeste de citron qui macère dans du sucre et alcool, donc une cuillère à café dans la préparation -

Ne pas oublier la bonne pincée de sel, j'en mets dans toutes les pâtes.

On peut faire plus simple, la dernière fournée j'ai utilisé la recette de base parfumée avec Citron et Anis vert.

Je vais essayer une fournée salée fromage - cumin - sésame grillé à voir.

Bonnes expériences, bises, Vincent.