



Macarons au gruau

Marie-Alma Demers (1937)

Mariette Ouellet (2016)

INGRÉDIENTS

2 ½ tasses de gruau
2 œufs
2 c. à soupe de beurre
½ c. à thé de sel
1 tasse de sucre
2 c. à thé de poudre à pâte
Vanille

PRÉPARATION

Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers.

Ajouter le sucre petit à petit.

Versez en remuant, le reste des ingrédients.

Sur une tôle huilée à 1 pouce de distance, une cuillère à la fois.

Faites cuire 20 minutes dans un four modéré, 325° F.

Environ 2 douzaines de macarons.

