

Macarons coco – citron vert

Sans sucre ajouté

**MAYBE
LESS SUGAR**
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Macarons coco-citron vert



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Ingrédients

4 pommes
240 gr de coco
1 banane
1 citron vert

Préparation

Peler les pommes et couper en morceaux. Mixer les pommes crues dans un blender.

Ajouter la coco, banane zeste de citron vert et le jus du citron vert et mixer à nouveau.

Former des petites boules sur une plaque à gâteau avec papier sulfuriser. Aplatir avec une fourchette.

Cuire à 180° pendant 20 minutes.

**MAYBE
LESS SUGAR**
DOUX MAI MOINS SUCRÉ

