

Макарон — французское кондитерское изделие из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей. Обычно делается в форме печенья; между двумя слоями кладут крем или варенье. Название происходит от слова *attaccare* — «разбить, раздавить», и является отсылкой к способу изготовления основного ингредиента, миндального порошка.

