



TUILES AUX AMANDES

Béatrice.

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 100 g d'amandes effilées
- 20g de beurre
- 30 g de farine (poudre d'amande, farine de riz ...)

Préparation

Préchauffez votre four 180° (thermostat 5/6)

Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.

Battez les blancs d'œufs avec le sucre sans faire monter. Puis ajoutez-y la farine et le beurre fondu.

Sur la plaque du four garnie d'un papier de cuisson, déposez des petits tas (l'équivalent d'une petite cuillère à café) assez espacés. Etalez ces petits tas avec le dos de la cuillère.

Parsemez d'amandes effilées.

Faites cuire 10min. Les tuiles doivent être dorées sur les côtés.

Retirez les tuiles rapidement avec une spatule et placez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée.

Bonne dégustation.