



Tuiles aux amandes

Ingredients

120g de sucre glace

70g de farine

2 blancs d'oeufs

40g de beurre

des amandes éfilées

Étape de la recette

- Pour 16 tuiles -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mélanger le sucre glace et la farine

Ajouter les 2 blancs d'oeuf et mélanger

Incorporer le beurre fondu et mettre au frais 15 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Étaler la pâte en formant 16 ronds que l'on parsème d'amandes effilées

Enfourner 8 minutes

Décoller de suite et mettre sur la plaque à tuiles en appuyant sur les côtes pour former l'effet bombé

Laisser quelques secondes, le temps que les tuiles durcissent