

TUILES AUX AMANDES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 25

Ingrédients:

- 35g Beurre
- 100g Sucre
- 50g Farine de blé
- 2 Blancs d'oeufs
- 1 pincée Sel
- 80g Amandes effilées

Préparation:

- Préchauffer le four 180°: Tapisser deux plaque de cuisson les recouvrir de papier cuisson
- Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 2min/70°/vitesse 2.
- Ajouter le sucre, la farine, les blancs d'oeufs et le sel puis mixer 10 sec / vitesse 4
- Déposer de petits tas sur le plaque à l'aide d'une cuillère, puis les étaler finement avec le dos d'une cuillère en veillant à les espacer de 5cm min.
- Parsemer chaque tuiles d'amandes effilées puis les enfourner 9 min à 180° ou jusqu'à que les bords des tuiles brunisse légèrement.
- Les sortir du four, façonne les tuiles en les posant sur un rouleau à pâtisserie. Les laisser refroidir puis les placer dans une boîte hermétique