

Tuiles aux amandes

Pour environ 25 tuiles :

75 g de sucre,
2 blancs d'œufs,
80 g d'amandes effilées,
35 g de farine,
35 g de beurre.



Battre légèrement le sucre avec les blancs d'œufs. Ajouter la farine, les amandes et le beurre fondu. Mettre sur la plaque des petits tas de pâte (environ 1 cuillère à café) et faire cuire 10 minutes à 180°.

Lorsqu'elles sont cuites les déposer à l'intérieur d'un verre ou sur un rouleau à pâtisserie pour qu'elles prennent une jolie forme. Il faut faire vite, car dès qu'elles sont refroidies, elles ne peuvent plus s'arrondir.