

## TUILES AUX AMANDES



Ingrédients pour 48 tuiles :

4 blancs d'œufs

160 g de sucre

50 g de beurre fondu

100 g de farine

Amandes effilées

- Préchauffer le four Th 6 (180°C).
- Dans un saladier mélanger le sucre et les blancs d'œufs, puis ajouter le beurre fondu et la farine.
- Répartir sur une plaque antiadhésive 6 cuillères à café de pâte, puis étaler avec le dos de la cuillère pour former 6 disques très fins
- Disposer sur chaque disque une pincée d'amandes effilées.
- Enfourner la plaque, les tuiles sont cuites dès qu'elles ont une couleur dorée .
- Sortir la plaque, prendre délicatement chaque tuile avec une spatule en fer et les poser sur un rouleau à pâtisserie ou à défaut sur une bouteille pour qu'elles prennent une forme arrondie.
- Le temps de préparer une autre plaque, les premières tuiles peuvent être rangé délicatement. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.