

TUILES AUX AMANDES

À 2
PAS
D'ICI



4 PARTS



10 MIN



FACILE



COÛT

USTENSILES

- . FOUR
- . CASSEROLE
- . SALADIER
- . FOUET OU BATTEUR ÉLECTRIQUE
- . PLAQUE DE CUISSON
- . PAPIER SULFURISÉ
- . CUILLÈRE À CAFÉ
- . PLAQUE DE CUISSON EN SILICONE
- . ROULEAU À PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS

- . 100g de **SUCRE EN POUDRE**
- . 50g d'**AMANDES EFFILÉES**
- . 35g de **BEURRE**
- . 2 **BLANCS D'OEUF**
- . 30g de **FARINE**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **180°C** (th.6). Dans une casserole, faire fondre le **BEURRE** sans le laisser brunir puis le laisser reposer.
2. Battre les **BLANCS D'OEUFS** avec le **SUCRE** sans les monter en neige.
3. Verser la **FARINE** ainsi que le **BEURRE** fondu au mélange avec les œufs. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène
4. Se munir de la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé beurré et fariné.
5. Créer des petits tas du mélange à l'aide d'une cuillère à café et les poser sur la plaque de cuisson. Les étaler avec le dos d'une cuillère.
6. Parsemer les tuiles d'**AMANDES EFFILÉES**.
7. Enfourner pendant 10 minutes à 165°C (th.5-6). Une fois qu'elles sont dorées sur les côtés, les sortir du four.
8. Les placer directement sur un rouleau à pâtisserie afin qu'elles prennent une forme arrondie.
9. Lors du retrait des tuiles du rouleau à pâtisserie, faire attention car elles se cassent facilement.