



Tuiles aux amandes

n°1

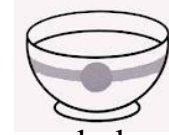
Ingrédients

- 2 oeufs
- de l'huile
- un verre de sucre
- un verre d'amandes en poudre
- une cuillère à soupe de farine

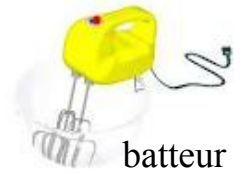
Ustensiles



saladier

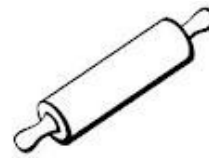


bol



batteur

Rouleau à
pâtisserie



cuillère
en bois

1

Sépare les blancs et les jaunes des oeufs.

3

Verse le sucre et mélange.

5

Verse de l'huile sur la plaque du four.

7

Fais cuire 5 minutes au four. Thermostat 6 (180°)

2

Bats les blancs en neige dans un saladier, avec le batteur.

4

Ajoute les amandes en poudre, la farine et mélange.

6

Fais des petits tas de pâte avec une cuillère.

8

Laisse refroidir les tuiles sur un rouleau.