

TUILES AUX AMANDES

Ingrédients

100 g sucre glace
2 blancs d'œufs
50 g beurre
25 g farine
80 g amandes effilées

Matériel

Saladier avec fouet
2 plaques
Spatule métallique pour décoller tuiles une fois cuites
Rouleau pâtisserie graissé (huile) ou bouteille verre vide pour former les tuiles sortant du four
Une boîte très hermétique pour conserver les tuiles

Battre au fouet jusqu'à ce que ça mousse, les blancs et le sucre glace. Faire fondre le beurre au micro-onde. Il doit être liquide mais pas trop chaud. Ajouter le beurre fondu, mélanger, puis ajouter la farine et mélanger. Ajouter 1 c à café de vanille liquide et mélanger. Ajouter les amandes et mélanger

Sur une plaque, déposer une cuillère de la préparation, puis étaler avec cuillère ou fourchette. Etaler ainsi toute la préparation.

Mettre les plaques au four à 160°

Quand les tuiles sont cuites mettre la plaque sur la bouche du four et prendre les tuiles 1 par 1 avec la spatule et les déposer encore molles sur le rouleau.

