



TUILES A LA CANNELLE



Pour une quarantaine de tuiles assez longues :

60 g de blancs d'œufs (environ 2)
30 g de sucre
45 g de farine
6 g de cannelle en poudre
55 g de beurre fondu
Un peu de cassonade ou de sucre muscovado

Préchauffer le four à 150°.

Monter les blancs en neige et les serrer petit à petit avec le sucre. Ajouter le farine et la cannelle mélangées et tamisées, puis le beurre fondu.

Étaler finement la masse sur une plaque recouverte avec un silpat ou un papier sulfurisé, saupoudrer avec le sucre de canne et cuire environ 10 mn.