

Tuiles aux amandes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 6 à 8 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 25 tuiles :

- 50 g de farine
- 50 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre
- 2 blancs d'œuf
- 3 gouttes d'arôme d'amande amère
- 50 g d'amandes effilées

✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre à faible puissance au micro-onde.

Dans un saladier, fouettez les blancs d'œuf avec le sucre, sans les monter en neige. Ajoutez le beurre fondu, l'arôme d'amande amère et la farine. Mélangez à l'aide du fouet.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

Formez les tuiles en étalant finement l'équivalent d'une cuillère à café de pâte avec le dos d'une cuillère à soupe sur le papier sulfurisé.

Parsemez les tuiles d'amandes effilées et enfournez pour 6 à 10 minutes. Les bords doivent être légèrement colorés.

Décollez-les dès la sortie du four et posez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.

Une fois refroidies, conservez-les dans une boîte en fer.



www.audalacuisine.com