

# RECETTE DES TUILES AUX AMANDES

## INGREDIENTS

*Cette recette est très facile à réaliser car pour 30g de blanc d'oeuf (c'est à dire 1 blanc), on utilise 30g de tous les autres ingrédients... pour 2 blancs il faudra donc 60 g de tous les ingrédients...*

*(Vous pouvez remplacer les amandes par des raisins ou des cranberries secs... ou ne pas mettre de fruits du tout!!!)*

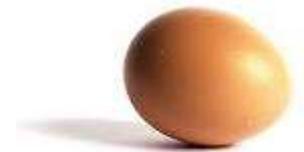
SUCRE  
30 G



BEURRE  
MOU  
30 G



1 OEUF on utilise uniquement **le blanc**



FARINE  
30 G



AMANDES  
EFFILEES  
30 G



# RECETTE DES TUILES AUX AMANDES

## USTENSILES

UN SALADIER



UNE CUILLÈRE  
EN BOIS



UNE SPATULE



UN FOUET



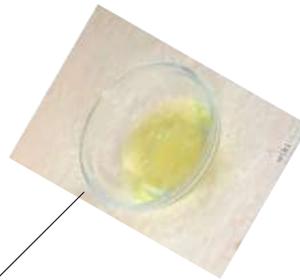
DU PAPIER  
SULFURISE

# RECETTE DES TUILES AUX AMANDES DEROULEMENT

**1 Séparer le blanc du jaune. Réserver le jaune pour une autre recette.**



**2 Mélanger le blanc d'oeuf avec le sucre.**



**3 Ajouter la farine , le beurre et les amandes.Mélanger longtemps.**



4 Etendre les petits tas de pâte sur une tôle recouverte de papier sulfurisé: il faut étaler la pâte pour qu'on commence à voir la plaque par transparence.



5 Faire cuire 10 minutes à 200°C; Surveiller la cuisson: les tuiles sont cuites dès que leurs contours se colorent en orange.



6 Les sortir du four et les poser sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée... vous pouvez aussi les poser sur une volette à gâteaux.

Et vous pouvez également les laisser plates.

**BON APPETIT !!!**

