

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



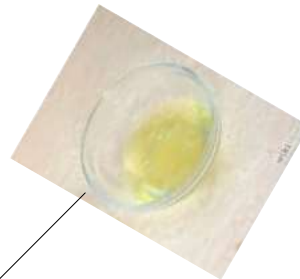
DU PAPIER
SULFURISE

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 !!!

