



Petits gâteaux

Tuiles aux amandes



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

169

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

50 g **Amande(s) effilée(s)**

2 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf

60 g **Sucre semoule**

60 g **Farine complète**

30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Batre légèrement les blancs d'œufs.
- 2 Ajouter le sucre, la farine et le beurre fondu. Mélanger.

Étape 2

Réalisation et cuisson

- 1 Bien étaler de petits tas de pâte de manière espacée sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Les tuiles vont s'étaler pendant la cuisson.
- 2 Décorer avec des amandes effilées.
- 3 Faire cuire de 6 à 5 minutes par fournée dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

- 1 A la sortie du four, placer vos tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille en verre jusqu'à refroidissement pour leur donner cette forme particulière.