

Tuiles aux amandes

Ingredients
120g de sucre glace
70g de farine
2 blancs d'oeufs
40g de beurre
des amandes éffilées

Étape de la recette

- Pour 16 tuiles -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mlanger le sucre glace et la farine

Ajouter les 2 blancs d'oeuf et mlanger

Incorporer le beurre fondu et mettre au frais 15 minutes

Prchauffer le four 180C

Etaler la pte en formant 16 ronds que l'on parsme d'amandes effiles

Enfourner 8 minutes

Dcoller de suite et mettre sur la plaque tuiles en appuyant sur les ctes pour former l'effet bomb

Laisser quelques secondes, le temps que les tuiles durcissent

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr