

TUILES AUX AMANDES



Ingrédients :

- pour environ 20 tuiles :
- 35 g de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 80 g d'amandes effilées
- 1 pincée de sel

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, le beurre et régler 2 minutes à 70° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le sucre, la farine, les œufs et le sel et mixer 10 secondes à vitesse 4
- poser une feuille de silicone sur une plaque perforée
- déposer à la petite cuillère des tas de pâte et les étaler finement avec le dos de la cuillère en laissant un espace d'au moins 5 cm entre eux puis parsemer d'amandes
- cuire au four environ 8 minutes à 180°
- les tuiles sont cuites dès que les bords sont bruns (pas trop foncés) tandis que le milieu reste clair
- à la sortie du four, mettre en forme les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille ou pour moi dans un moule à savarin
- préparer une nouvelle fournée

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre "Envie de desserts"

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>