

Tuiles aux amandes

Ingrédients :

- ✓ 200 gr amandes effilées
- ✓ 185 gr sucre
- ✓ 30 gr farine
- ✓ 40 gr beurre fondu
- ✓ 110 gr blancs d'œufs

tout mélanger

préchauffer four à 180 degrés

sur tôle métallique ou tôle perforée

mettre papier sulfurisé

faire des petits tas avec 2 petites cuillères et bien aplatir pour qu'elles soient fines

attention ne pas trop les serrer

faire cuire environ 10 à 12 mn 180 degrés

(attention cuisson à surveiller)

à la sortie du four attendre qu'elles soient froides pour les décoller

Bon appétit