

Tuiles dentelle

Pour 50 tuiles environ

200 g de sucre

80 g de beurre

75 g de farine

230 g de jus d'orange ou 1/2 verre

40 g de cacao

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre énergiquement ajouter, la farine, le jus d'orange, le cacao. Mélanger.

Étalez une 1/2 cuillère à café de pâte sur une tôle tiède (la pâte s'étend mieux) en couche très fine.

Cuire à four 200° 1 à 2 minutes.

210° pour des tuiles à trous.