

RECETTE

TUILES AUX AMANDES

INGRÉDIENTS :

- 1) 4 blancs d'œufs
- 2) 100 g sucre roux
- 3) 100 g beurre fondu
- 4) 100 g farine avec ou sans gluten
- 5) amandes effilées

PRÉPARATION :

- Mélanger 1 + 2 (mousseux)
- Incorporer 3 + 4 délicatement
- Étaler en petits tas et aplatir sur des plaques, puis ajouter 5 pour décorer

CUISSON :

- Préchauffer le four avant la préparation
- 180°C pendant 6 - 8 min (surveiller, variable selon les fours), réaliser plusieurs fournées si besoin
- *astuce* : trouver des recettes utilisant les jaunes d'œufs en parallèle, comme la crème anglaise par exemple !

