

Tuiles aux amandes (Préparez la pâte la veille)

120 g de sucre fin

100 g de farine + 20g de poudre d'amande

100 g de beurre fondu

2 blancs d'oeuf

Amandes effilées

_ Mélanger le sucre, la farine et la poudre d'amande

_ Ajouter le beurre fondu

_ Incorporer les blancs d'oeuf non montés en neige , travailler le tout avec un fouet .

Réserver au frais jusqu'au lendemain

_ Pour la cuisson : Sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé

_ faire avec la pâte des petits tas, les étendre en fines couches et les parsemer d'amandes effilées .

Enfourner à four chaud 200 ° pendant 15 mn

Dès que la cuisson est terminer mettre les tuiles sur une forme ronde tel que rouleau à pâtisserie.