TUILES AUX AMANDES

Dimanche 26 Mai 2019

Très facile à réaliser :

Tuiles aux amandes :20 tuiles et 1pp-1sp par tuile

-30 g de farine

-25 g de beurre à 41 %

-50 g de sucre en poudre

-2 blancs d’œufs *

-30 g d’amandes effilées

Préchauffer le four 180°(th6)

Fondre à petit feu le beurre dans une casserole ou aux micro-ondes et le laisser tiédir

Fouetter ensemble les blancs d’œufs et le sucre sans les monter en neige

Verser la farine, le beurre fondu et les amandes

Sur une feuille de papier cuisson, déposer une cuillerée à café de pâte et l’étaler avec le dos de la cuillère et recommencer jusqu’à épuisement de la pâte

Bien les espacer et faire plusieurs tournées

Enfourner 8 minutes chaque tournée, les bords des biscuits doivent être dorés

Sortir les biscuits et les poser sur le rouleau à pâtisserie

pour leur donner la forme d’une tuile

Ces biscuits sont fragiles mais ils se gardent bien dans une boite métallique

Vous pouvez ne pas mélanger les amandes effilées à la pâte et en saupoudrer les disques formés, prêts à être cuits

J’ai utilisé 2 blancs de gros œufs. Pour des œufs plus petits en prendre 3

Pour le repas : champignons à la crème (1pp-2sp) -roulades de soles à la florentine (6pp-5spl-recette du 23 02 2018) -fraises avec 100 g
de skyr 0% (1pp-0spl) -2 tuiles aux amandes (2pp-2 sp). Total : 10pp-9spl

Très bon dimanche et bonne fête des mères

Lilou 3158 :

blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

**Tous droits
réservés**