

# TUILES AUX AMANDES



**Proportions pour 1 blanc d'œuf**

**Ingrédients :**

**1 blanc d'œuf**

**25g de beurre**

**50g de sucre**

**30g de farine**

**Amandes effilées**

**Battre légèrement le blanc à la fourchette.**

**Ajouter le sucre, une pincée de sel, le beurre légèrement fondu en crème et jauni. Bien mélanger et ajouter quelques amandes.**

**Faire des petits tas (1 cuillère à café) sur une plaque antiadhésive.**

**On peut rajouter encore quelques amandes sur le dessus.**

**Faire cuire à four à 180° pendant 5 à 6 minutes.**

**Retirer les tuiles du four lorsqu'elles sont encore molles et les positionner sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme de tuile.**