

Catégorie : Biscuits

Pour 30 tuiles (petites)

Préparation : 15 mn

Temps total : 25 mn

## TUILES AUX AMANDES

### Ingrédients :

35 g de beurre

100 g de sucre

50 g de farine

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

80 g d'amandes effilées

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Tapisser la plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver

Mettre dans le bol le beurre et faire fondre **2 minutes/70°c/vitesse 2**

Ajouter le sucre, la farine, les blancs d'œufs et le sel, et mixer **10 secondes /vitesse 4**

Déposer de petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une grosse cuillère de pâte, et l'étaler finement avec le dos de la cuillère et en veillant à les espacer suffisamment.

Parsemer chaque tuile d'amandes effilées et enfourner **8 minutes à 180°C**, ou jusqu'à ce que le bord des tuiles brunisse légèrement.

Dès la sortie du four, façonner les tuiles en les posant sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.

Laisser refroidir avant de les déguster...