**Tuiles aux amandes et à l’Amaretto**

**Ingrédients**

6 blancs d’œuf (décongelés)

290 g de sucre en poudre

100 g d’amandes effilées (torréfier à sec)

80 g de poudre d’amandes (torréfier à sec)

115 g de beurre

130 g de farine

**Préparation**

**Préchauffer le four thermostat 5/6 ( 165°C )**

 Faire fondre le beurre et laisser refroidir.

Battre les blancs d’œuf avec le sucre sans les faire monter, puis ajouter la farine tamisée,  la poudre d'amande et le beurre fondu, puis l’Amaretto ( j'utilise un batteur électrique pour gagner du temps).

Beurrer la plaque de cuisson et  fariner. Déposer des petits tas (l'équivalent d'une cuillère à café ) assez espacés. Dessus parsemer d'amandes effilées.

Faire cuire 10 min au four. Les tuiles doivent être dorées sur les cotés.

Retirer les tuiles du plat et les placer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme une

Source : Cuisine gourmande de Carmencita