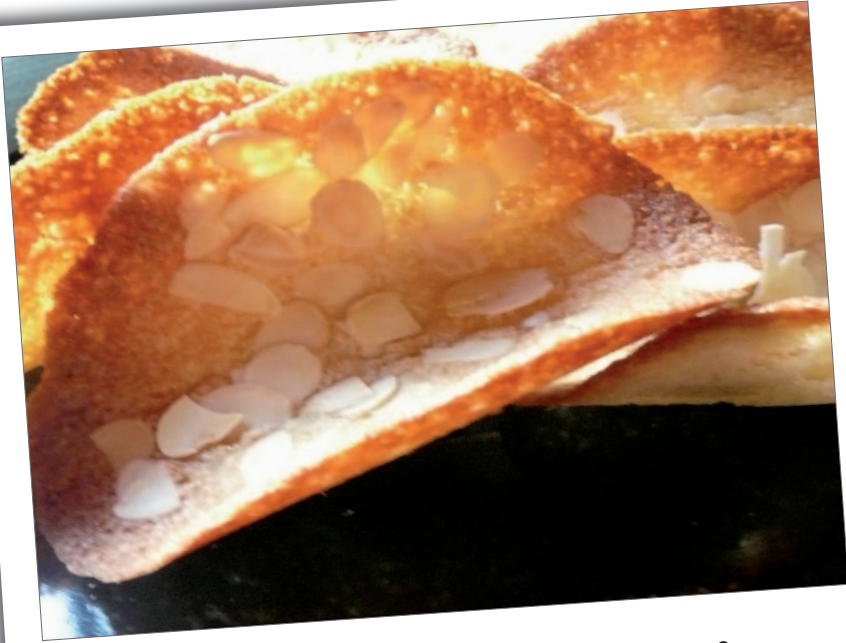


# Recette SUCRÉE

Nombre de pièces : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



## Tuiles aux amandes

### > Préparation

- Préchauffer le four 20 min th.5 (150°C).
- Dans une grande jatte, mélanger bien les blancs d'œufs, le sucre, la farine, le sel et les amandes.
- Beurrer une plaque à pâtisserie, y déposer des demi-cuillers à café de pâte, suffisamment espacées car la pâte va s'étaler en cuisant.
- Enfourner à mi hauteur du four et laisser cuire 10 min.
- Décoller les tuiles et les poser sur un rouleau à pâtisserie pour les former puis les laisser refroidir sur une grille.

### Ingrédients

- 60 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 20 g de farine
- 30 g d'amandes effilées
- 30 g de beurre