

Tuiles aux amandes



Recette notée ★★★★★ 4.6/5 - proposée par Lilou



Dessert Végétarien Les classiques

Personnes

4

Niveau moyen

Coût moyen

Ingrédients

- 2 blancs d'oeuf
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d' amandes effilées
- 35 g de beurre
- 30 g de farine

Préparation

TEMPS TOTAL : 25 MIN



15 min

Cuisson : 10 min

- 1 Préchauffez votre four à thermostat 5/6.
- 2 Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
- 3 Battez les blancs d'oeufs avec le sucre sans faire monter.
- 4 Puis, ajoutez-y la farine et le beurre fondu (j'utilise un batteur électrique pour gagner du temps).
- 5 Sur la plaque du four garnie d'un papier de cuisson beurré et fariné, déposez des petits tas (l'équivalent d'une petite cuillère à café) assez espacés. Étalez ces petits tas avec le dos de la cuillère.
- 6 Parsemez d'amandes effilées.
- 7 Faites cuire 10 min au four à thermostat 5/6 (165°C). Les tuiles doivent être dorées sur les côtés.
- 8 Retirez les tuiles et placez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée.
- 9 Pour cette recette, l'idéal est d'utiliser une plaque de cuisson en silicone.
- 10 Pour donner la forme arrondie aux tuiles, j'enroule directement la plaque souple sur le rouleau à pâtisserie et je laisse refroidir.
- 11 Il faut seulement faire attention en retirant les tuiles, car elles se brisent facilement.

+ Note de l'auteur

Délicieux et très décoratif dans une coupe de glace, de salade de fruits, ou encore avec le café, le thé, etc.

🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir

