



TUILES AUX AMANDES DE BEN

- 125 gr d'amandes effilées
- 150 gr de sucre semoule
- 2 blancs d'œuf (60 gr)
- 1 œuf entier
- 30 gr de farine

Mélanger amandes et sucre, ajouter les blancs d'œuf puis l'œuf entier et enfin la farine tamisée.

Recouvrir une plaque du four avec du papier sulfurisé et y verser la pâte avec une petite cuillère, en masses bien écartées les unes des autres ; les étaler avec le dos d'une fourchette mouillée à l'eau froide.

Enfourner à four chaud 200° environ 5 minutes vérifier la cuisson.

Décoller les palets dès la sortie du four et les déposer encore chauds sur un rouleau à pâtisserie et laisser refroidir.