

TUILES aux AMANDES

Recette Michel 8/10/2011

- 140 gr d'amandes
- 100 gr de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 60 gr de farine
- 40 gr de beurre fondu
- zeste de citron- vanille ou autre (à votre choix)

CUISSON à 180 °

Mélanger les amandes, le sucre et les œufs

Ajouter la farine, le beurre fondu, la vanille et le zeste de citron

Sur la plaque de cuisson – beurrée,

Déposer des petits tas de pâte un peu espacés

Les aplatir avec une fourchette trempée dans de l'eau froide

Cuire environ 10 minutes

Dès que les bords prennent une jolie couleur dorée, retirer la plaque du four

Décoller rapidement les tuiles –

les retourner soit dans une gouttière prévue a cet effet

– soit les déposer sur un rouleau

(personnellement je les range pliées dans des verres ou moules plastiques

D'environ 5 cm de diamètre

