

tuiles aux amandes

Écrit par Christine

Mardi, 17 Janvier 2012 19:18 -

tuiles aux amandes (de la grand-mère Renée)

on obtient 24 tuiles

il faut :

50 g de beurre (ramolli)

50 g de farine

100 g de sucre (au goût, je trouve que c'est un peu trop)

1 paquet de sucre vanillé

1 œuf entier +1 blanc

100 g d'amandes effilées

préparation :

mélanger le sucre avec les œufs, bien battre (au batteur)

mettre le beurre en pommade, battre

mettre la farine, le sel et le sucre vanillé, battre

mettre les amandes, remuer

cuisson :

four à 4 (140 °)

huiler les tôles et les saupoudrer de farine (sur papier sulfurisé, très légèrement huilé, c'est parfait)

disposer la valeur d'une cuiller à café de pâte (sur une tôle rectangulaire à pizza, j'en mets 8, il faut garder de l'espace, car elles s'étalent à la cuisson)

mettre au four (environ 20 mn)

les décoller une fois cuites avec un couteau fariné (farine inutile; il faut aller vite, sinon elles se raidissent et on ne peut plus les faire prendre forme de tuiles !)

les faire prendre forme. (sur la fameuse baguette de pain ou le rouleau de toile cirée recouverte d'un torchon !)