

# TUILES *aux amandes*

- 125gr de sucre semoule
- 2 blancs d'œuf
- 125gr de farine tamisée
- 100 gr d'amandes effilées
- 125gr de beurre



**Pour 12 environ** (8 cm de diamètre)

- 60gr de sucre semoule
- 1 blanc d'œuf
- 60gr de farine tamisée
- 50gr d'amandes effilées
- 60gr de beurre

Préchauffer le four à 230°C

Dans un saladier mélange le beurre, le sucre semoule et 2 blancs d'œuf. Dispose sur une plaque avec une petite cuillère, 6 tas de pâte bien distincts les uns des autres en s'aidant du dos de la cuillère pour les étaler en rond, puis parseme chaque tuile d'amandes effilées . Les mettre au four 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les bords soient colorés. Les décoller à l'aide d'une spatule et les déposer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie (forme de tuile).