

Tuiles caramel et amande

Quantité 4 Personnes
Préparation 10 min
Cuisson 10 min
Repos 15 min



Ingrédients pour Tuiles aux amandes

- 60 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 20 g de farine
- 30 g d'amandes effilées
- 30 g de beurre

Préparation pour Tuiles aux amandes

Préchauffer le four 20 min th.5 (150°C).

Dans une grande jatte, mélanger bien les blancs d'œufs, le sucre, la farine, le sel et les amandes.

Beurrer une plaque à pâtisserie, y déposer des demi-cuillers à café de pâte, suffisamment espacées car la pâte va s'étaler en cuisant.

Enfourner à mi hauteur du four et laisser cuire 10 min.

Décoller les tuiles et les poser sur un rouleau à pâtisserie pour les former puis les laisser refroidir sur une grille.

Tiles caramel and almonds

Quantity 4 Persons
Preparation 10 min
Cooking 10 min
Rest 15 min



Ingredients for Almond Tiles

- 60 g of powdered sugar
- 2 egg whites
- 1 pinch salt
- 20 g flour
- 30g flaked almonds
- 30 g of butter

Preparation Almond Tiles

Preheat oven 20 minutes th.5 (150 ° C).

In a large bowl, mix well the egg whites, sugar, flour, salt and almonds.

Butter a baking sheet, deposit half teaspoons of dough, sufficiently spaced because the dough will spread while cooking.

Bake at mid-height of the oven and cook for 10 min.

Peel off the tiles and place on a rolling pin to form and then allow to cool on a rack.