

Tuiles aux amandes



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Avec la même recette, mais sans les amandes, vous pourrez réaliser des cigarettes russes. Accompagne de nombreux desserts comme crèmes, mousse, salade de fruits ...

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 75 g de farine
- 50 g de maïzena
- 3 blancs d'oeuf
- 70 g d'amandes effilées

Préparation

- 1 Dans une terrine, mélangez le beurre pommade (pensez à le sortir du réfrigérateur au moins 4h avant) avec les sucres. Ajoutez ensuite la farine, la maïzena et les blancs d'oeuf.
- 2 Prélevez de ce mélange la quantité que vous souhaitez pour faire des cigarettes russes (1/4). Pour les tuiles, ajoutez au mélange des amandes effilées (70g pour les 3/4 restants).
- 3 Beurrez légèrement une plaque à pâtisserie. Versez la pâte par petites cuillères, tapez fortement la plaque afin d'égaliser la pâte et l'épaisseur des gâteaux.
- 4 Attention, chaque rond de pâte doit être grand de 3cm de diamètre au plus, gardez suffisamment d'espace entre les ronds car ils doublent de volume à la cuisson. J'enfourne personnellement seulement 5 ronds à la fois.
- 5 Placez la plaque à four chaud (210°C - th.7) et surveillez la cuisson. Cela va très vite et si vous les faites cuire trop longtemps, ils seront cassants. Avec mon four 5 minutes suffisent (four à chaleur tournante).
- 6 Sortez-les du four une à une. Plaquez-les et pressez sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme arrondie (mettez un gant pour ne pas vous brûler). Pour former des cigarettes, enroulez les gâteaux encore chauds sur le manche d'une cuillère en bois. Laissez refroidir.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

