

Tuiles

Valeurs nutritionnelles : Protéines : 1,9g ; Lipides : 4,2g ; Glucides : 10,4g

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 30 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre fondu
- 2 blancs d'œufs



Étapes :

1. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Mélangez le sucre avec la farine. Ajoutez les blancs d'œufs puis versez le beurre. Filmez et réservez au frais pendant 30 min.
2. Préchauffez le four à 180°C (le four doit être bien chaud pour la cuisson). Disposez des petits tas de pâte (5 à 6 /plaque) sur du papier cuisson. Utilisez une fourchette que vous tremperez au fur et à mesure dans un bol d'eau pour étaler les tas de pâte. Enfournez pour 5 min environ.
3. Dès la sortie du four, utilisez une spatule très fine ou un grand couteau très fin pour décoller les tuiles et posez-les sur une plaque à tuiles, ou un rouleau à pâtisserie pour leur donner leur forme.