

Recette

TUILES aux AMANDES délicieuses et faciles !



Préparation : 20 min
Repos : 2h au frigo
Cuisson : 8-10 min
Difficulté :

1

INGRÉDIENTS :



- ❑ 125g de sucre en poudre
- ❑ 125g d'amandes effilées
- ❑ 20 g de farine (ou 2 cuillères à soupe bombées)
- ❑ 2 blancs d'œufs
- ❑ 25g de beurre



2

MATÉRIEL :



- ❑ 1 plaque de cuisson
- ❑ du papier cuisson
- ❑ 1 cuillère en bois
- ❑ 1 bol
- ❑ 1 saladier
- ❑ 1 paire de ciseaux

www.par-la-main.com

3

1

Ajoute
le sucre,
les amandes,
la farine,
dans les blancs d'œufs,
et mélange.

www.par-la-main.com

4

Fais ramollir le beurre au micro-ondes
puis ajoute-le à la préparation.

2



www.par-la-main.com

5

Mets le saladier 2 heures au frigo.



3

Pendant ce temps tu peux dérouler du papier cuisson sur la plaque,
puis laver le saladier utilisé.

Ensuite tu peux profiter du temps qu'il reste pour lire
ou relire des newsletters du site ! 😊



Ca y est les 2 heures sont passées ? Alors commence par allumer le four
à 180° C, puis passe à l'étape suivante...

www.par-la-main.com

6

Prendre 2 petites cuillères pour déposer des petits tas bien espacés sur le papier sulfurisé.

4



www.par-la-main.com

7

Aplatis-les avec une fourchette

5



ou avec les doigts et un petit bout de papier sulfurisé.



www.par-la-main.com

8

Enfourne dans le four chaud pendant 8 à 10 mn.

Surveille la cuisson, les tuiles doivent être bien dorées !

6

Avant



Après



Attends qu'elles soient refroidies pour les décoller du papier.

www.par-la-main.com

9



Tu peux les présenter sur un plat
et les déguster avec des fraises,
de la crème anglaise,
de la glace...



7

Tu peux aussi les conserver
dans une boîte en fer.



Bon appétit !!!

www.par-la-main.com

10

8



Ou tu peux en mettre quelques-unes dans un petit sachet et l'offrir à un(e) ami(e), à tes grands-parents ou peut-être à quelqu'un que tu trouves triste et découragé...

Il n'est parfois pas besoin de s'exprimer pour montrer l'amour de notre Seigneur qui habite notre cœur et qui se déverse autour de nous !

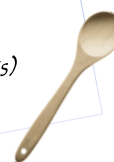


www.par-la-main.com

11

9

N'oublie pas de partager une petite photo de tes délicieuses tuiles en la postant sur le site !
(rubrique *Contact/Si tu nous écrivais*)



www.par-la-main.com

12