

## TUILES AUX AMANDES

**100 g de sucre en poudre et un paquet de sucre vanillé**

**50 g de farine**

**50 g de beurre**

**40 g d'amandes effilées**

**2 blancs d'oeuf**

**Battre les blancs d'oeuf à la fourchette avec le sucre**

**Ajouter la farine, le beurre fondu et les amandes**

**Faire cuire par petits tas ( 1 c à café ) à four très chaud 4 à 5 minutes**

**A la sortie du four les mettre sur un instrument bombé pour les tuiler ( par exemple un rouleau à pâtisserie)**

Bon appétit !

Recette de Mamie JO