Tuile aux amendes.

- 250 g de sucre glace.
- 250 g d'amandes hachées.
- 50 g de farine.
- Trois oeufs.
- Vanille.

Mélanger l'ensemble sucre glace, amandes hachées, farine, vanille, et oeufs. Laisser reposer trente minutes environ. Cuire sur plaque beurrée à 200° quelques minutes puis les mettre dans un moule (gouttière). Laisser refroidir.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !