

Tuiles aux amandes



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Amandes effilées	60g
Sucre en poudre	100g
Farine	30g
Margarine	60g
Yumgo BLANC	70g
Total	320g



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 175°C.
- Faire fondre la margarine dans une casserole à feu doux.
- Mélanger le sucre et YUMGO Blanc.
- Ajouter la matière grasse fondue et bien mélanger.
- Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir un résultat homogène.
- Terminer par l'ajout des amandes effilées et mélanger à nouveau.
- Placer l'appareil au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, former des petits tas de pâtes et les étaler.
- Enfourner pendant 10 à 13 minutes.