

# **TUILES AUX AMANDES**

( aux becs sucrés salés )

## **Ingrédients pour environ 25 tuiles :**

- 70 g de beurre
- 75 g de sucre
- 25 g de glucose
- 25 g de lait
- 30 g de poudre d'amandes
- 100 g d'amandes effilées
- 2 càs de farine

Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre, le glucose et le lait. Hors du feu, ajouter la poudre d'amandes et les amandes effilées. Bien mélanger, ajouter la farine.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire des petits tas espacés les uns des autres.

Cuire dans un four th.6. environ 8 à 10 min. Sortir dès que le tour est doré.

Laisser refroidir 1 min, les décoller délicatement à l'aide d'une spatule. Les déposer sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille pour leur donner une forme incurvée. Laisser refroidir.