



# Tuiles aux amandes

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 25/03/2016 |

Les tuiles aux amandes sont idéales pour accompagner un dessert glacé .Il est préférable de cuire les tuiles le jour de leur consommation. Les tuiles aux amandes absorbes très facilement l'humidité et se ramollies .



## Ingrédient :

- 150g de sucre glace
- 65g de jus d'orange
- 100g de beurre fondu
- 45g de farine
- 100g amandes effilées grillées.

## Préparation de l'appareil :

Mélanger le sucre glace avec le jus d'orange et un zeste d'orange. Ajouter la farine et le beurre. Terminer la préparation des tuiles en y ajoutant les amandes. Il faut a ce moment là, mélanger doucement pour éviter d'écraser les amandes effilées. Laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur puis faire des petites noix sur une plaque de cuisson et cuire au four 200°C jusqu'à coloration des tuiles aux amandes. ( plus de détail sur la vidéo ). Les disposer sur votre support à tuiles ou votre rouleau à pâtisserie. Vos tuiles aux amandes vont prendre la forme souhaitées.

**Recette pour: 8 personnes**