



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tuiles au pralin .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 100 g de pralin
- 100 g de sucre glace
- 2 blancs de gros œuf
- 25 g de farine
- 30 g de beurre

- faire fondre le beurre dans une casserole
- A l'aide d'une fourchette battre les blancs d'œufs pendant 30 secondes pour les casser
- Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Ajouter ces ingrédients secs aux blancs d'œufs
- Incorporer la poudre de pralin, rajouter au mélange le beurre fondu
- Disposer la préparation en petits tas de la taille d'une noix sur une plaque à pâtisserie
- Étaler les petits tas avec une fourchette. Enfourner 6-8 minutes à four chaud à 210°C th. 7 ...
- ... jusqu'à ce que les tuiles soient dorées légèrement plus sur les bords qu'au centre
- Dès leur sortie du four transférer les biscuits sur une gouttière à pâtisserie
- Presser les bords pour former une tuile courbée. Laisser refroidir avant de les retirer du support



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs