

# TUILES

## Ingrédients

125g de beurre

2 sachets de sucre vanillé

50g de Maizéna (si tu n'en as pas remplace par la farine)

100g de sucre

75g de farine

3 blancs d'œuf

Mélanger le beurre en pommade et les deux sucres.

Ajouter la farine et la Maizéna

Monter les blancs en neige

Les ajouter délicatement à la pâte.

Faire des petits tas et étaler la pâte de façon circulaire sur du papier sulfurisé.

Cuire à four moyen pendant environ 10mn.

On peut ajouter des amandes effilées dessus.