

Tuiles de almendra

Ingredientes

3 claras de huevo
150 g de azúcar en polvo
75 g de almendras laminadas, tostadas en seco en la sartén
52,5 gramos de mantequilla
45 gramos de harina

Preparación

1. Precalienta el horno a 170°C.
2. Derrita la mantequilla en el microondas y luego déjela enfriar.
3. Asar las almendras: ponerlas en una sartén seca, a fuego lento, y dejar dorar unos 10 minutos (hay que remover de vez en cuando). Las almendras estarán listas cuando los bordes de algunas se doren.
4. Batir las claras con el azúcar, sin que suban.
5. Agrega la harina y la mantequilla derretida.
6. En la bandeja para hornear forrada con papel pergamino, coloque pequeños montones de masa, el equivalente a una cucharadita, bastante espaciados. En una bandeja de horno de 60x60 caben 16 galletas. Extiende estos montoncitos con el dorso de la cuchara.
7. Espolvorear con almendras laminadas
8. Hornee por 10 minutos en el horno. Las baldosas deben tener un color marrón dorado en los bordes.
9. Opcional: quitar las baldosas y colocarlas sobre un rodillo para darles forma redondeada. Dejar enfriar y endurecer.

Estas baldosas se conservarán durante varios días en una caja de metal sin perder su frescura.

