

Tuiles alle mandorle

Ingredienti

3 albumi
150 g di zucchero a velo
75 g di mandorle in scaglie, tostate a secco in padella
52,5 g di burro
45 g di farina

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 170°C.
2. Sciogliere il burro nel microonde, quindi lasciarlo raffreddare.
3. Tostate le mandorle: mettetele in una padella asciutta, a fuoco basso, e lasciate rosolare per circa 10 minuti (occorre mescolare di tanto in tanto). Le mandorle saranno pronte quando i bordi di alcune saranno dorate.
4. Montare gli albumi con lo zucchero, senza farli lievitare.
5. Aggiungere la farina e il burro fuso.
6. Sulla teglia rivestita di carta forno disponete dei mucchietti di impasto, l'equivalente di un cucchiaino, abbastanza distanziati l'uno dall'altro. Una teglia 60x60 può contenere 16 biscotti. Distribuisci questi mucchietti con il dorso del cucchiaio.
7. Cospargere con mandorle a scaglie
8. Cuocere per 10 minuti in forno. Le piastrelle dovrebbero essere dorate attorno ai bordi.
9. Facoltativo: staccare le piastrelle e posizionarle su un mattarello per dare loro una forma arrotondata. Lasciare raffreddare e indurire.

Queste piastrelle si conservano per diversi giorni in una scatola di metallo senza perdere la loro freschezza.

