

# Tuiles aux amandes



## Ingrédients :

- 70 g de YUMGO Blanc
- 60 g d'amandes effilées
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 60 g de beurre végétal

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 175°C.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Mélanger le sucre et YUMGO Blanc.
4. Ajouter la matière grasse fondue et bien mélanger.
5. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir un résultat homogène.
6. Terminer par l'ajout des amandes effilées et mélanger à nouveau.
7. Placer l'appareil au réfrigérateur pendant 20 minutes.
8. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, former des petits tas de pâtes et les étaler.
9. Enfourner pendant 10 à 13 minutes.