elGourmet

Tuilles

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Almedras fileteadas: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 125 g
Harina 0000: 25 g

Preparación de la Receta

- Mezclamos 125 gramos de azúcar, 25 gramos de *harina* y 2 huevos
- Batimos ligeramente
- Luego, añadimos almendras fileteadas
- Damos forma a la preparación con cucharas y disponemos sobre una placa forrada con *plancha* de silicona
- Horneamos a 180 grados hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tuilles