TEGOLE ALLE MANDORLE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 30 g di burro - 70 g di zucchero in polvere - 100 g di mandorle affettate - 60 g di farina setacciata - 2 albumi

---

1. Preriscaldare il forno a 160°C (term. 5/6). Far sciogliere il burro con il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 2A/40°C. Aggiungere gli altri ingredienti (tranne le mandorle) poi avviare di nuovo il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 4 (senza scaldare). Se necessario, mescolare. Su una placca da forno coperta di un foglio di carta forno, stendere l?impasto ottenuto con il dorso del cucchiaio per formare delle linguette sottili e cospargerle di mandorle affettate.

2. Infornare per 8 minuti. Quando tolte dal forno, mettere le tegole su un mattarello in modo che si raffreddino incurvandosi.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016