

Recette proposée par Sylviane Fraysse

Tuiles (environ 70 pièces)

Ingrédients

190g farine

1 sachet de levure

1 sachet sucre vanillé

1 pincée sel fin

140g sucre blanc

150g sucre roux

150g beurre mou

2 œufs entiers

Préparation

Mélanger farine+levure+sel+sucre+œufs

Rajouter le beurre (un conseil : pensez à le sortir assez tôt ; plus facile pour malaxer !!) et malaxer le tout jusqu'à obtention d'une grosse boule de pâte.

Préparez votre plaque avec du papier sulfurisé.

Faire de petites boules de pâte (taille petite cuillère à café) que vous disposez sur la plaque de façon à ce qu'elles ne se touchent pas (pour ma part, j'en dispose 12).

Puis 10mn par plaque à 180 degrés

Suivant le four, il se peut que vous ayez à monter le temps de cuisson jusqu'à 12mn, puis 11, puis 10... mais les dernières plaques, 10mn, c'est sûr !!!

