

TEULES D' AMETLLES

160 gs. d'ametlles trinxades com farina

100 gs. de sucre en pols

4 clares d'ou

30 gs. de mantega

Es barregen tots els ingredients i s'estén la massa en una placa al gust.

Es cou en el forn calent durant uns minuts i es col·loca en motlles de teules per a que es refredin i quedin cruixents.