

LES TUILES DE GENEVIEVE

Pour 80 tuiles environ :

INGREDIENTS :

50g de beurre

50g de farine

50g de sucre roux

50g de sucre blanc

50g de jus d'orange

MODE OPERATOIRE :

Faire fondre le beurre et mélanger le tout. Sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson, déposer des petites cuillerées à café du mélange obtenu. Faire cuire 10 minutes environ à four chaud 180°C. Surveiller bien attentivement car la cuisson est rapide. Procéder par des lots d'une vingtaine de tuiles à la fois.