

# Tuiles à l'orange

6X  personnes •  Moyen •  Préparation 15 mn •  Cuisson 4 mn



## Ingrédients

- ✓ 375 g de sucre semoule
- ✓ 150 g de beurre doux fondu
- ✓ 105 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 150 g de jus d'orange frais
- ✓ 1 c. à café d'écorce d'orange râpée

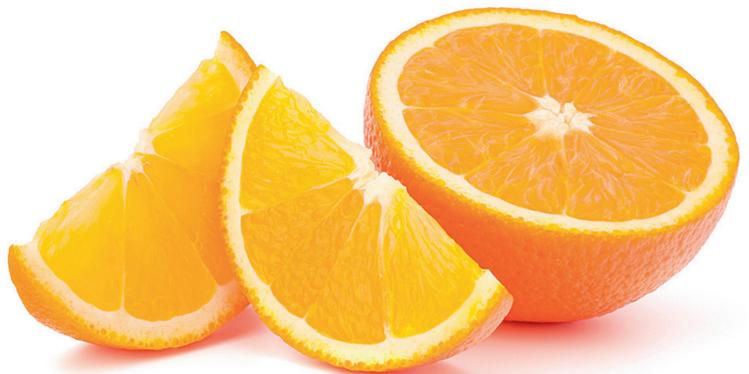


## Préparation

Mélanger le sucre, la **Farine Loprofin** et l'écorce d'orange. Incorporer progressivement le beurre fondu, puis le jus d'orange. Laisser prendre la préparation au froid pendant 1 heure.

Sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, dresser à la petite cuillère des petits dômes du mélange en prenant soin de bien les écarter pour qu'ils puissent s'étaler à la cuisson sans se toucher.

Faire cuire à 200°C pendant 3 à 4 mn (jusqu'à obtenir une couleur blond-brun). Retirer les tuiles encore tièdes à la spatule et leur donner la forme de tuiles en les plaçant encore tièdes sur un rouleau à pâtisserie.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	508 kcal	0,41 g	18 mg	18 mg	6 mg	33 mg	23 mg	12 mg
		1 part	3/4 part	3/5 part	2/3 part	1 part		

# Desserts