



TUILES AU MARC DE CAFÉ

Ingrédients :

- 1 cuil. à café de marc de café
- 35g de beurre fondu
- 30g de farine
- 30g de sucre
- 1 blanc d'oeuf



Préparation :

- Mélanger le beurre fondu avec la farine.
- Ajouter le sucre et le blanc d'oeuf. Mélanger.
- Ajouter la cuillère à café de marc de café.
- Mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.
- Etaler finement sur du papier sulfurisé.
- Enfourner 10 minutes à 180°C.
- Déguster !

