

# La table

👤 × 6

## Tuiles caramélisées



zzz 30mn



70 g de sucre glace, 25 g de graines ( sésame ou pistache, amandes, noix Etc) , 2,5 cl de d'eau ( ou jus d'orange, de pommes.. ) , 20 g de beurre doux, 20 g de farine

Mélanger le sucre glace, la farine et les graines et avec le beurre fondu et l'eau ( ou jus ) , puis réserver le tout au frais pendant 30 min.

Sur une toile de cuisson en silicone, déposer des tas de pâte de la grosseur d'une petite cuillère en les espaçant suffisamment car ils vont s'étaler à la cuisson et cuire dans un four préchauffé à 200 °C (th.7) pendant 5 min environ.

Dès que les tuiles commencent à colorer, les retirer et attendre que la plaque refroidisse légèrement. Plier les tuiles encore bien chaudes et souples de la forme désirée et laisser refroidir pour qu'elles se figent.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)



La table

# Tuiles karamell



20 mn



5 mn



30mn



70 g melis, 25 g frø (sesam eller pistasj nøtter , mandler...),  
2,5 cl vann (eller appelsinjuice, eplejuice ..), 20 g smør, 20g mel

Bland melis, mel og frøene med smeltet smør og vann ( eller juice )

Legg i kjøleskap i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 200 ° C bake «tuilene» i ca 5 minutter.

Tipser og andre oppskrifter : [www.latable.no](http://www.latable.no)

