

# Tuiles au grué de cacao



Pour 20 tuiles environ  
10 min. préparation / 10 min. cuisson

## *ingrédients*

30g de farine

10g de cacao en poudre

25g de grué de cacao

100g de sucre

2 cuill. à soupe de lait

90g de beurre

## *Recette*

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Mélangez la farine avec le sucre et le cacao dans un saladier. Faites fondre le beurre avec le lait dans une petite casserole et laissez-le tiédir. Versez ce mélange dans le saladier et remuez bien.
2. Rajoutez le grué et mélangez de nouveau. Sur un papier sulfurisé ou une feuille de silicone, déposez la pâte en petits tas très espacés, une cuillerée à soupe à la fois. Enfournez et laissez cuire pendant environ 8 minutes.
3. Préparez un rouleau à pâtisserie ou une bouteille. Sortez les disques de pâte du four et décollez-les avec une spatule dès que vous pouvez le faire ; si ils se déchirent, attendez. Déposez-les sur le rouleau, pour leur donner une forme de tuile. Si les tuiles durcissent trop vite, remettez-les 1 minute au four, elles seront de nouveau malléables.