



Sablé au sarrasin sans gluten

PORTIONS: 1 GRANDE

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10MIN

PLAQUE

TEMPS DE POSE: 30 MIN

Ingrédients

- 135g de farine de sarrasin
- 75g d'amandes moulues
- 35g de ghee
- 1 oeuf
- 20g de sucre complet
- 1g de sel
- 1.5 cuillères à café de cannelle

Instructions

échauffez le four à 150°C.

1. Mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre complet, le sel et la cannelle
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir un peu
3. Ajouter au mélange d'ingrédients secs
4. Batre l'oeuf complet jusqu'à ce qu'il mousse complètement
5. incorporer gentiment l'oeuf au mélange
6. Une fois que la pâte est homogène, former une boule et mettre 30' au frigo
7. Fariner le plan de travail et le rouleau, Etaler la pâte à 4mm d'épaisseur
8. Faire les biscuits selon vos envies
9. Enfourner durant 10 minutes



Astuces

- Si la pâte colle trop ajouter un peu de farine
- Faites fondre un peu de chocolat pour plus de gourmandise
- Vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes
- Stocker dans une boîte hermétique

