

Biscuits aux amandes et au sésame sans gluten (vegan)

**iscuits aux amandes et au sésame
sans gluten**



Ingrédients pour 20 biscuits :

- 20 amandes
- 230 g de farine de riz complet
- 120 g d'huile végétale neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 100 g de sucre blond ou complet
- 50 g de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 2 bonnes c. à soupe de purée d'amande blanche
- 2 c. à soupe de compote de pommes non sucrée
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère
- Graines de sésame (une vingtaine de grammes)

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger la farine de riz complet avec le sucre, la fécule de maïs ou l'arrow-root et le bicarbonate alimentaire.
3. Dans un bol, mélanger l'huile avec la purée d'amande, la compote de pommes et l'extrait d'amande amère.
4. Verser dans le saladier et mélanger à la cuillère en bois.
5. Prélever des morceaux de pâtes et former des boules de la taille d'une grosse noix.
6. Verser des graines de sésame dans un bol et y rouler les boules.
7. Aplatir légèrement les boules avec les mains et, avec l'index, faire un petit creux au centre de chaque boule.
8. Placer une amande au centre de chaque biscuit.
9. Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer un peu.
10. Enfourner 20 minutes.
11. Bien laisser refroidir avant de déguster.
12. Conserver les biscuits dans une boîte en fer.

Note : Vous pouvez remplacer la purée d'amande par de la purée de cacahuète, c'est délicieux également !



[themoneytizer id=13364-16]