

**Spéculoos sans gluten et sans
oeuf (vegan)**

Spéculoos sans gluten et sans œuf



Ingrédients pour une vingtaine de biscuits (soit 500 g environ) :

- 150 g de farine de riz complet
- 120 g de sucre blond ou complet
- 100 g d'huile d'olive ou de coco fondue
- 60 g de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 2 c. à soupe bombées de compote de pommes non sucrée
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à café bombée de poudre levante
- 1 c. à café bombée de gomme de guar
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1/2 c. à café de muscade moulue
- 1 pincée de sel

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger à la fourchette la farine de riz complet, le sucre, la fécule de maïs ou l'arrow-root, la cannelle, la poudre levante, la gomme de guar, le bicarbonate alimentaire, la muscade moulue et le sel.
3. Ajouter l'huile ainsi que la compote de pommes et bien mélanger à la fourchette. Votre pâte ressemble alors à un crumble.
4. *Possibilité 1 (biscuits moelleux "express")* : Rouler des morceaux de pâtes de la taille d'une grosse noix entre vos mains, aplatir pour former un palet et disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. *Possibilité 2 (biscuits croustillants, plus "authentiques")* : Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, entre deux feuilles de papier cuisson. Découper vos spéculoos avec un emporte-pièce rectangulaire (ou tout autre emporte-pièce de votre choix) puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

6. Enfourner 20 minutes environ.

7. Laisser refroidir complètement avant de déguster.

Note : Pour une utilisation en pâtisserie, laisser reposer 12 heures au minimum.

Conservation : Conserver les spéculoos jusqu'à 4 jours dans une boîte métallique.



[themoneytizer id=13364-16]