



Les meilleurs biscuits de Noël

sans 14 allergènes principaux

Ingredients

(pour deux plaques pleines de biscuits)

- 250 g d'un mélange de farine claire sans gluten composée de:
 - 60 g de farine de pommes de terre
 - 60 g de farine de maïs
 - 60 g d'amidon de maïs
 - 50 g de farine de riz claire
 - 20 g de fécule de tapioca (tapioca maranta)
- 1 c. à c. de xanthane (1 c. à c. par 250 g)
- 90 g de sucre glace
- 120 g de beurre végétalien
- 1-2 c. à s. de boisson au riz
- 1 prise de sel
- 1 c. à c. de zeste d'un citron bio

Épices au choix: vanille, cardamome, anis

Préparation

1. Bien mélanger le beurre (à température ambiante) et le sucre glace au fouet électrique. Ajouter 1 à 2 c. à s. de boisson au riz.
2. Incorporer le mélange de farine et pétrir pour obtenir une pâte lisse.
3. Laisser la pâte reposer au frais pendant quelques heures, éventuellement toute la nuit.
4. Laisser la pâte s'acclimater à la température ambiante pendant une heure.
5. Sur un plan de travail enfariné (p. ex. avec de la fécule de pomme de terre), abaisser la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. Si la pâte est trop granuleuse, mouiller les mains et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple.
6. Découper des formes à l'emporte-pièce et poser sur une plaque préparée.
7. Placer la plaque avec les biscuits au frais pendant 20 à 30 minutes.
8. Préchauffer le four à 180 °C.
9. Enfourner à mi-hauteur et cuire les biscuits pendant 10-12 minutes.

Beaucoup de plaisir à cuisiner et à déguster !



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Source de la recette:

himbeergelb.ch, blog de recettes de Sandra Kopp,
lauréate du aha!award

