



Biscuits de Noël

40kcal/biscuit

Les ingrédients:



1 paquet de riz LIV



300 de farine sans gluten



+

1 oeuf



50g de stévia ou
150g de sucre roux



Epices cannelle ou pain épices

Ce dont vous avez besoin:

- Mixeur
- Emportes pièces



La recette :

- 1 Passer le riz sous l'eau, bien égoutter puis mixer afin d'obtenir une pâte fine.
- 2 Mélanger ensuite tous les ingrédients. Ne pas hésiter à rajouter de la farine si besoin afin que la pâte ne colle pas.
- 3 Sur une feuille de papier cuisson, étaler la pâte. Former les formes de Noël que vous souhaitez.
- 4 Cuire 30-35 min à 180°C. Laisser refroidir puis décorer.
- 5 C'est prêt, LIV IT !

Petit +
Ajouter de la
décoration



#KONJAKISÉS