



Préparation : Biscuits croustillants à la mélasse

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine l'Angélique



RENDEMENT : ENVIRON 30 BISCUITS

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Biscuits de Cuisine l'Angélique](#)
- 65 ml (1/4 tasse) de graines de lin
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 125 ml (1/2 tasse) de mélasse
- 1 œuf

PRÉPARATION

1. Moudre le lin au moulin à café. Mélanger ensuite le lin, le mélange à biscuits, la cannelle et le gingembre.
2. Dans un petit bol, bien mélanger l'huile, la mélasse et l'œuf.
3. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs en mélangeant bien le tout à la cuiller de bois.
4. Recouvrir le bol et mettre au frigo pour un minimum d'une heure.
5. Façonner la pâte en petites boules et déposer sur une plaque recouverte d'un papier parchemin.
6. Ne pas écraser les biscuits, ils prendront leur forme en cuisant.
7. Cuire au four préchauffé à 180 °C (350 °F) sur la grille du haut pendant 10 à 12 minutes. (Peut varier selon le four). Les biscuits seront mous à la sortie du four : il faudra attendre environ 2 minutes avant de les retirer délicatement de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule et les laisser refroidir ensuite sur une grille.



CONSEIL PRATIQUE

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses [valeurs nutritives](#) et ses [ingrédients](#)