



Préparation : Biscuits pommes et épices

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



RENDEMENT : ENVIRON 24 BISCUITS

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de Mélange à Biscuits de Cuisine l'Angélique
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue
- 125 ml (1/2 tasse) de noix de Grenoble hachées (ou autres: graines de tournesol, de citrouilles etc...)
- 250 ml (1 tasse) de compote de pommes non sucrée
- 65 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 250 ml (1 tasse) de pommes, pelées et râpées

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, combiner le mélange à biscuits, la cannelle, la muscade et les noix.
2. Dans un petit bol, mélanger ensemble la compote, l'huile et les pommes râpées.
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 de 30 minutes.
5. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
6. Sur un papier parchemin, déposer ensuite la pâte par petite cuiller. Aplatir légèrement avec une fourchette mouillée.
7. Mettre au four sur la grille du haut et cuire de 12 à 15 minutes, jusqu'à bien doré.
8. Laisser refroidir sur une grille.



CONSEIL PRATIQUE

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses valeurs nutritives et ses ingrédients