

3. BISCUIT VIENNOIS AUX 4 EPICES (SANS GLUTEN)

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/VIENNOIS



Regarder la vidéo

Il vous faut :

190 g de beurre · **125 g** de farine de sarrasin · **100 g** de farine de coco · **75 g** de sucre de canne · **1 c.** à c. rase de mélange 4 épices (cannelle/gingembre/clou de girofle/muscade) · **1** blanc d'œuf à température ambiante.

Aux fourneaux !

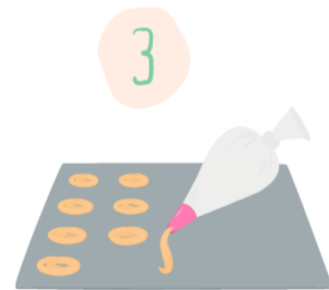
🔥 Préchauffez le four à 175 °C.



Dans un saladier, mélangez le beurre pommade et le sucre de canne.



Ajoutez le blanc d'œuf puis la farine de coco, la farine de sarrasin, le mélange 4 épices et mélangez.



À l'aide d'une douille cannelée, pochez des ronds de 10-12 cm de diamètre sur une plaque de cuisson graissée.



🔥 Enfouez dans un four préchauffé à 175 °C durant 8 à 10 minutes.



QUE FAIRE AVEC VOS JAUNES D'ŒUF RESTANTS ? METTRE DU VINAIGRE DESSUS PENDANT 30 MINUTES ENVIRON, LE JAUNE EST EN PARTIE CUIT, VOUS LE CASSEZ À LA CUILLÈRE ET OBTENEZ UNE SAUCE, IDÉALE POUR VOS SALADES.

Un échange de bons procédés...

Témoignage de Delphine, une compagne qui aime pâtisser.

« Tous les dimanches soir, je fais mes collations pour ma semaine. Avec mon conjoint, qui fait la même chose pour lui avec sa fille, on s'échange nos collations, ce qui nous permet de varier les plaisirs. On fabrique des choses simples telles que des muffins, des gaufres, des spéculoos, des cookies, des rochers... et on modifie les recettes en fonction des saisons. Pour moi, faire mes collations, c'est avant tout une notion de plaisir : de cuisiner, de manger et surtout de partager ».