



BISCUITS SANS FARINE

Ingrédients

12

- 90g de pommes épluchées
- 100g de flocons d'avoine
- 30g d'oléagineux
- 75g de raisins secs
- 20g d'huile de coco fondue
- 5g de cannelle (optionnel)
- 1 pincée de sel
- 100g de chocolat



BISCUITS SANS FARINE



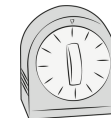
Clique [ici](#) ou flash moi pour retrouver la recette en vidéo

1.

Mixer ensemble **80g de pommes épluchées**, **100g de flocons d'avoine**, **30g d'oléagineux au choix** (noisettes, cacahuètes, noix, etc), **75g de raisins secs**, **20g d'huile de coco fondue**, **1 pincée de sel** et **5g de cannelle** (optionnel)



10 MIN



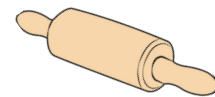
2.

Aplatir la pâte et la placer au réfrigérateur 10 min



3.

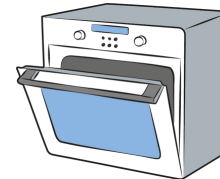
Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 1cm de hauteur



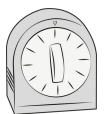
4.

Découper à l'emporte pièce puis enfourner 15 min à 180°C (à adapter en fonction du four). Les biscuits doivent être dorés, sinon prolonger la cuisson de quelques minutes

180°C

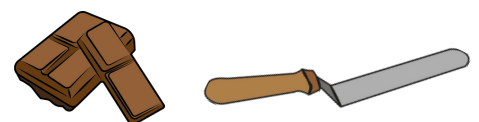


15 MIN



5.

Laisser refroidir les biscuits puis faire fondre **50g de chocolat**. Étaler le chocolat fondu sur les biscuits



Si vous sentez votre pâte trop molle ou collante en l'étalant : laissez la reposer 10 min supplémentaires au réfrigérateur