

BISUITS AUX ÉPICES CHAÏ

Ingrédients

Mélange 1

- ½ tasse de farine d'amandes
- ⅓ tasse de farine d'avoine ou de riz brun ou moitié moitié
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- ¾ c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de cardamone
- ¼ c. à thé de gingembre moulu
- ⅓ c. à thé de clou de girofle moulu

Mélange 2

- 2 c. à table d'huile de coco ramolli
- 3 c. à table de sirop d'érable

Préparation

- 1 Mélanger le mélange 1 dans un petit bol. Réserver.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger le sirop et l'huile de coco.
- 3 Ajouter le mélange 1, mélanger à la fourchette et finir avec les mains pour obtenir une pâte.
- 4 Diviser en six boules, déposer sur une plaque à biscuits recouvert de papier parchemin. Aplatir et cuire au four à 350F 12 à 15 minutes.

