

Étoile de Noël à la cannelle

Ingrédients

- 250g d'amandes moulues
- 100g de sucre de coco
- 1 c. à s. de graines de chia bio
- 2 c. à s. d'eau froide
- 2 c. à s. de sirop d'érable
- 3 c. à c. de cannelle moulue
- une pincée de vanille en poudre



Préparation

1. Dans un petit bol, mélangez les graines de chia et l'eau, laissez épaissir environ 10 minutes.
2. Pendant ce temps, placez le sucre de coco, les amandes moulues, la cannelle et la poudre de vanille dans un robot culinaire ou dans un grand bol, et mélangez bien.
3. Ajoutez le mélange de chia et le sirop d'érable, mélangez le tout pendant environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pâte collante. Si la pâte est friable ajoutez un peu d'eau.
4. Préchauffer le four à 160°C.
5. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson pour une épaisseur de 5mm environ.
6. À l'aide d'un emporte-pièces en forme d'étoile, découpez vos biscuits et placez-les sur la plaque recouverte de papier cuisson. Si la pâte reste collée sur l'emporte-pièce, plongez-la dans un peu d'eau et continuez.
7. Enfourez pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorées.
8. Laissez refroidir les biscuits quelques minutes une grille de refroidissement.

Conservez les étoiles de Noël à la cannelle dans un contenant hermétique à température ambiante.