

Speculos sans gluten

Ingrédients

- 60g de farine de riz complète
- 50g de farine d'avoine
- 200g de farine d'amande/amande moulue
- 30g de fécule de tapioca/mais
- 50g de sucre de fleur de coco
- 1 c. à c. de levure
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- ¼ c. à c. de clous de girofle moulues
- ½ c. à c. de noix de muscade
- ¼ c. à c. de gingembre en poudre
- 4 c. à s. de sirop d'érable
- 2 œufs bio



Préparation

- 1 Préchauffez le four à 150° C.
- 2 Dans un bol mélangez la farine de riz, d'avoine, d'amande, la fécule de tapioca, le sucre de coco, la levure et les épices.
- 3 Dans un autre bol mélangez les œufs et le sirop d'érable.
- 4 Ajoutez ce mélange au mélange sec, et mélangez à l'aide de vos mains. Ajoutez du sirop d'érable si le mélange est trop sec ou de la fécule si elle est trop humide. Enrobez d'un linge et placez au frais pour 5 minutes.
- 5 Sortez la pâte du frais et massez à l'aide de vos mains. Roulez avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 0,5mm. Si les bords s'effritent, recollez-les avec vos mains, plus la pâte sera chaude plus elle sera facile à modeler.
- 6 Formez des ronds à l'aide d'une moule à biscuits. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire pour 10 minutes. Sortez du four et laissez-les refroidir sur la plaque pour 5 minutes avant de les déposer sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- 7 Dégustez avec une pâte à tartiner au chocolat maison ;)