

BISCUITS SANS GLUTEN AUX FLOCONS DE CÉRÉALES ET AUX CRANBERRIES

Ingrédients (pour 12 à 16 biscuits sans gluten) :

- 125 g de flocons de céréale sans gluten (riz, sarrasin, châtaigne par exemple)
- 80 g de farine de riz
- 100 g de sucre blond de canne ou complet
- 1 œuf
- 40 g d'huile de tournesol ou 55 g de purée d'amande délayée avec un peu d'eau (environ 70 g au total)
- ½ sachet de poudre à lever
- 60 g de cranberries
- Éventuellement, un peu de lait végétal pour ajuster la texture de la pâte et pouvoir former des boules entre les paumes de mains

Préparation (20 minutes) :

Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients secs : flocons, sucre, levure, farine et sel. Y casser l'œuf entier. Mélanger puis incorporer l'huile. Ajouter les cranberries.

À l'aide de deux cuillères, former des petites boules de pâte et les placer sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.

Cuire 10-12 minutes à 180°C. Ces biscuits sans gluten doivent avoir une belle couleur dorée tout en restant moelleux à cœur.

Quel type de flocons de céréales sans gluten ? Dans les magasins bio, on trouve désormais des flocons de châtaigne, de quinoa, de riz ou encore de millet. Il existe même des flocons d'avoine sans gluten !