

PETITS GALETS SARRASIN CITRON

(sans gluten)

Préparation 15 min / Cuisson 13 min

Pour 20 galets environ :

- 1 pincée Sel
- 50 g Poudre d'amandes
- 150 g Farine riz-millet (ou à défaut riz sel ou mix sans gluten...)
- 50 g Farine de sarrasin sarrasin
- 125 g Sucre
- Zeste Citron (non traité)
- 3 Jaunes d'œuf
- 50 g Beurre
- Jus d'un demi citron

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les farines avec la poudre d'amandes, le sucre et le sel.

Ajouter le zeste de citron.

Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger.

Ajouter le beurre.

Mélanger à la main jusqu'à obtenir un mélange sablé (mais qui ne forme pas de boule).

Ajouter le jus de citron, mélanger.

Former des petites boules et les aplatir.

Poser les "galets" ainsi obtenus sur une plaque de cuisson (sur une feuille si vous avez).

Enfourner pour environ 13 min (surveiller en fonction de la couleur).