

BISCUITS DE NOËL

Sans gluten

Ingrédients

120 g de beurre mou
45 g de sucre semoule
1/4 cuillerée à café de vanille en poudre
60 g de poudre d'amande
50g de Maïzena
90g de farine de Riz, ou autre farine sans gluten



Recette

1. Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à avoir une consistance de pommade.
2. Incorporez la poudre d'amande, la Maïzena et la farine à l'aide d'une cuillère en bois puis finissez de travailler la pâte à la main pour obtenir une boule homogène.
3. Prélevez des petits morceaux de pâte, roulez-les pour former des petits boudins et incurvez-les en forme de croissants.
4. Placez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C.
5. Pendant ce temps, mélangez ensemble le sucre glace et le sucre semoule.
6. Sortez les biscuits du four et laissez-les complètement refroidir avant de les déguster