



Autre

## **Biscuits au chocolat sans gluten**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

40 grammes de chocolat noir (haché)  
75 grammes de farine sans gluten (Schär)  
25 grammes de poudre d'amande  
50 grammes de farine de sarrasin  
4 dattes (dénoyautées)  
1 cuillère à soupe d'huile de coco  
1 cuillère à soupe de miel  
pincer cannelle en poudre  
tiret lait d'amande  
1 œuf  
sel

### **Méthode de préparation**

Trempez les dattes d'abord 20 minutes dans de l'eau tiède.

Mettez tous les ingrédients sauf le chocolat dans un bol et mixez le tout brièvement. Versez dans un plat et incorporez-y le chocolat haché.

Chauffez le four à 180°C.

Roulez de petites boulettes de pâte. Déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et aplatissez-les. Cuisez-les brun doré environ 20 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur  
Four

