



BISCUITS DE NOËL SANS BEURRE

INGRÉDIENTS POUR 20 BISCUITS

Pour le biscuit

- 100g de farine semi complète
- 20g de lait (végétal ou non)
- 50g sirop d'agave
- 45g d'huile de coco (ou de noisette)
- 2g de 4 épices (ou cannelle)
- 1 pincée de sel fin

Pour la crème

- 70g de crème de coco en conserve
- 20g de sirop d'agave

TEMPS DE PRÉPARATION : 20/25 MIN
CUISSON : 10 MIN

PRÉPARATION

1.
 - Dans un saladier, déposer le lait, le sirop d'agave, l'huile de coco fondue, le 4 épices, et le sel. Mélanger puis ajouter la farine.
 - Pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Si besoin, parsemer un peu de farine.
2.
 - Fariner le plan de travail, puis étaler finement la pâte avec un rouleau. Découper les biscuits avec des emporte-pièces.
3.
 - Déposer les biscuits sur une feuille de papier cuisson, puis enfourner dans un four préchauffé à 170° pendant 10 minutes. Laisser refroidir avant dégustation !
4.
 - Pendant ce temps, réaliser la crème : ouvrir la conserve de crème de coco (sans la secouer au préalable) puis récupérer uniquement la crème (qui est au-dessus du jus) à l'aide d'une cuillère à soupe
 - Mélanger cette crème de coco sans son jus avec le sirop d'agave. Tremper ensuite les biscuits dans cette crème et réserver.

