



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

BISCUITS SABLÉS À LA VANILLE

⌚ 10 + 10 MINUTES

🕒 35 MINUTES

🍴 20 BISCUITS

INGRÉDIENTS

200 grammes de farine de blé semi-complète
25 grammes d'arrow-root (ou féculé de maïs)
70 grammes de poudre d'amandes blanches
55 grammes de sucre de coco
5 grammes de sucre vanillé
25 grammes de margarine végétale
35 grammes de purée d'amandes
100 ml de lait végétal (ici de soja)
30 grammes de pépites de chocolat noir
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
1 pincée de sel

Pour le glaçage

40 grammes de sucre glace + 10ml d'eau
30 grammes de chocolat noir + 1 cuillère à café
d'huile de noisettes

PRÉPARATION

Dans un saladier ou dans le bol du robot, réunir la farine, l'arrow-root, la poudre d'amandes, le sucre de coco ainsi que le sucre vanillé et la pincée de sel. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois ou du batteur plat.

Ajouter ensuite la margarine végétale, la purée d'amandes et enfin le lait. Mélanger à nouveau quelques instants, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter enfin les pépites de chocolat et remuer une dernière fois.

N.B. : j'ai ici utilisé de la purée d'amandes maison. Elle est en fait composée à moitié de noisettes et à moitié d'amandes blanches.

Préchauffer le four à 180°C.

Former une boule avec la pâte et la déposer sur un plan de travail recouvert de papier cuisson. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm maximum. Si la pâte colle trop, ne pas hésiter à utiliser une deuxième feuille de papier cuisson (en la mettant par dessus).

À l'aide d'un emporte-pièce, découper les biscuits de la forme souhaitée. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 15 minutes. Ne pas les cuire plus longtemps afin qu'ils conservent leur moelleux. Les laisser entièrement refroidir avant de réaliser le glaçage.

Pour le glaçage, rien de plus simple. Mélanger le sucre glace et l'eau afin d'obtenir un mélange homogène. À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque biscuit de glaçage au sucre. Laisser le glaçage sécher pour qu'il devienne croquant.

Pour la version chocolatée, faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec l'huile. Peindre ensuite les biscuits de chocolat et bien laisser refroidir pour que le chocolat se fige.

