



Biscuits moulés d'Halloween

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : 20

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 140 g (1 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce *
- 75 g (1/3 tasse) de sucre de canne
- 1 œuf large (55 g)
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence d'amande
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. Dans un autre bol, mélanger l'huile, le sucre de canne, l'œuf, l'essence d'amande et la vanille. Brasser vigoureusement à l'aide d'un fouet.
3. Incorporer le mélange sec aux liquides et bien brasser le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
4. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur de 4 à 6 heures (je la laisse idéalement toute la nuit).
5. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
6. Abaisser environ 1/4 de la recette à la fois (la pâte doit être très froide), à 5 mm (1/4 po) d'épaisseur, sur une surface enfarinée. S'assurer que la pâte est bien enfarinée avant de la rouler et s'assurer aussi qu'il y ait toujours de la farine dessous.
7. Découper les biscuits à l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. Saupoudrer de sucre de canne, au goût.
8. Cuire au four sur la grille du haut, de 12 à 15 minutes.
9. Laisser reposer une minute sur la plaque à la sortie du four. Retirer ensuite les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.



Ces délicieux biscuits d'Halloween partiront à vue d'oeil... et feront le bonheur de vos touts petits !

CONSEIL PRATIQUE

* **Très important d'utiliser seulement l'huile d'olive douce pour cette recette.** Elle fige au réfrigérateur et seule cette huile vous permettra de faire des biscuits moulés. Les autres variétés d'huile ne figent pas au réfrigérateur. Quant à l'huile de coco, elle devient beaucoup trop dure au froid.

DÉCOREZ VOS BISCUITS !

Voici nos recettes de sucres à glacer et glaçages pour apporter une touche de couleur à vos biscuits



VARIANTE

Biscuits choco-noix

Pour des biscuits chocolatés: remplacer la farine par: 30 g (1/3 tasse) de cacao et 95 g (2/3 tasse) de farine. Ajouter 25 g (1/4 tasse) de noix de Grenoble finement hachées.

Voir aussi toutes nos RECETTES DE BISCUITS