



Recette : *Biscuits aux noix de maman*

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

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : 20

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 4 HEURES

CUISSON : 12 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 185 g (1 1/3 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 1 ml (1/4 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 50 g (1/4 tasse) d'huile de coco (ou de margarine végétale)
- 120 g (1 tasse) de sucre d'érable
ou 110 g (1/2 tasse) de sucre de canne
- 1 oeuf large (55 g)
- 125 g (1/2 tasse) de lait de coco en conserve
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 50 g (1/2 tasse) de pacanes ou noix de Grenoble, hachées finement

Glaçage :

- 15 ml (1 c. à soupe) de margarine végétale
- 22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de lait de coco en conserve
- Sucre à glacer maison *
- Pacanes ou noix de Grenoble, pour la décoration

PRÉPARATION

Biscuits :

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, battre ensemble au batteur électrique l'huile de coco, le sucre d'érable (ou le sucre de canne) et l'oeuf, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux (environ 2 minutes).
3. Ajouter ensuite le lait de coco et la vanille et continuer de battre environ 2 minutes, toujours au batteur électrique.
4. Ajouter graduellement la farine, en battant entre chaque addition et jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 1 minute).
5. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant un minimum de



Maman nous cuisinait toujours, pour le réveillon de Noël, ces délicieux biscuits, exceptionnellement glacés pour cette grande occasion. J'en conserve de merveilleux souvenirs!

SUCRE À GLACER MAISON

* Mettre 330 g (1 1/2 tasse) de sucre d'érable ou de sucre de canne et 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de tapioca dans le récipient du mélangeur. Porter à puissance maximale de 30 secondes à une minute ou jusqu'à ce que le mélange forme une fine poudre.

4 heures.

6. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
7. Déposer la pâte à la cuiller sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. Aplatir très légèrement, juste assez pour donner une forme ronde au biscuits, sans plus (plus le biscuit sera aplati avant la cuisson, plus il sera mince une fois cuit).
8. Cuire au four sur la grille du haut, pendant environ 12 à 14 minutes, jusqu'à bien doré.
9. Retirer les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage :

1. Une fois les biscuits refroidis, les glacer en préparant le glaçage comme suit :
2. Dans un petit bol, battre à l'aide d'un fouet la margarine et le lait de coco. Ajouter graduellement le sucre à glacer, en fouettant entre chaque addition, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
3. Recouvrir, si désiré, d'une demi pacane ou d'une demi noix de Grenoble.