

*Petits gâteaux*

# Biscuits végétaliens aux protéines de riz



<b>20 min</b>	<b>5 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>107</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les biscuits

60 g **Protéines de riz (saveur vanille)**

3 c. à soupe **Purée d'amandes**

60 ml **Lait d'amande**

1 c. à soupe **Farine de noix de coco**

7 g **Caroube (farine)**

1 c. à café **Extrait de vanille**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Mettre dans un mixeur la purée d'amande, le lait d'amande et la vanille, mixer le tout.
- 2 Ajouter dans le mixeur la poudre de caroube et la protéine de riz, mixer.
- 3 Une fois le mélange homogène, racler les bords à l'aide d'une spatule puis ajouter la farine de coco. Mixer.
- 4 Sortir la pâte, faire une boule et l'étaler sur la plaque de cuisson sur une épaisseur de 3 à 5 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 Former les biscuits grâce à un emporte-pièce. Les déposer sur la plaque de cuisson.
- 6 Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 2

#### Le dressage

- 1 Une fois les biscuits cuits, les retirer du four.
- 2 Les laisser refroidir, les disposer sur une assiette puis déguster.