

Sablé viennois croquant au chocolat et citron vert (sans gluten, ni lactose) |

Recette pour 24 biscuits



Description

Biscuits sablés au chocolat et zestes de lime. Parfait pour accompagner votre café ou thé!

L'astuce du chef

La forme que vous allez leur donner n'a pas d'importance pour la recette, l'important est qu'ils aient la même grosseur pour aider à la cuisson.

Ingrédients

Pâte à biscuit

- 120 Gr Beurre de soya
- 50 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 0.50 Unité(s) Gousse de vanille
- 0.50 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Zeste(s) Lime
- 50 Gr Semoule de maïs fine
- 90 Gr Farine de châtaigne/riz
- 25 Gr Cacao en poudre
- 10 Gr Féculé de maïs

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **340 F°**

Pâte de biscuit

Dans le bol de votre batteur électrique, mélangez le beurre de soya mou avec le sucre glace, ajoutez l'oeuf puis les jaunes. Grattez les gousses de vanille, récupérez les graines de vanille, ajoutez-les au mélange avec la fleur de sel, l'huile de canola et le zeste de lime. Une fois bien mélangé, ajoutez les

aliments secs, la semoule, la farine et le sucre.

Dressage

Préparez une plaque de four avec papier cuisson, remplissez une poche à pâtisserie de votre biscuit chocolaté, avec une grosse douille cannelée. Réalisez des biscuits individuels, faites un va et vient avec votre poche, pour donner une impression de vague. Sinon, réalisez des rosaces à plat. Enfournez pour environ 12 minutes. À la sortie du four, zestez à nouveau de la lime sur les biscuits. Laissez refroidir, bonne dégustation!

Bon appétit!