

PETITS BISCUITS ÉRABLE ET NOIX

Ingrédients

- ½ tasse de farine d'amande
- ¼ tasse de noix de Grenoble moulues
- 1 c. à table de graines de Chia moulues
- 2 c. à table de sirop d'érable



Préparation

- 1 Dans un bol moyen mélanger la farine, les noix et la graine de Chia.
- 2 Ajouter le sirop d'érable et mélanger à la fourchette. Ça va donner une consistance granuleuse.
- 3 Continuer de mélanger avec les mains et faire une boule.
- 4 Séparer en 6 petites boules, mettre sur une plaque à biscuit recouvert de papier parchemin.
- 5 Aplatir légèrement les boules et cuire au four à 350F de 6 à 11 minutes. Ça dépend de l'épaisseur de vos biscuits.