**BISCUITS AU GINGEMBRE**

MÉLANGE 1
3/4 tasse de farine d’avoine sans gluten (vous pouvez moudre les flocons d’avoine au mélangeur pour faire une farine)

30 ml de fécule de tapioca ou d’arrowroot

1 ml de soda
3/4 c. à the de cannelle moulue

½ c. à thé de gingembre moulu
1/8 c. à thé de muscade moulue
1/8 c. à thé de clou de girofle moulu
¼ tasse de sucre de coco

MÉLANGE 2
30ml de sirop de date ou sirop d’érable
1 c. à table de compote de pomme non sucrée
1 c. à thé de jus de citron

30ml d’huile de coco fondue

DANS UN BOL MOYEN, mélanger tous les ingrédients de 1

DANS UN GRAND BOL Mélanger tous les ingrédients de 2

AJOUTER 1, AU BOL 2 ET MÉLANGER POUR FAIRE UNE PÂTE UNIFORME.

FAIRE DES BOULES, METTRE SUR UNE PLAQUE À BISCUITS RECOUVERT DE PAPIER PARCHEMIN. ÉCRASER LES BOULES POUR FAIRE UN BISCUIT.

CUIRE AU FOUE À 350 F, 10 minutes