

imprimer cette page

**PTITCHEF**  
*Les recettes gourmandes pour tous*



Par **SUIKSUIK cuisine** (<http://suiksuik.blogspot.com/>)

## **Petits biscuits à la farine de sarrasin et aux noix (sans gluten)**

Bravo ! C'était la Finlande :-)

La 1ère photo représente des bols remplis d'airelles lesquelles ont été transformées en tarte et en confiture.  
La 2de photo est un excellent salon de thé qui se situe à Helsinki.

Trêve de discussions, passons aux choses sérieuses !

Biscuits à la farine de sarrasin

Pour une vingtaine de biscuits

6 cuillères à soupe de farine de sarrasin

4 cuillères à soupe de sucre de canne complet

1 pincée de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe rase de purée d'amandes complètes

1 œuf

1 cuillère à soupe d'eau

noisettes et noix

Mélanger tous les ingrédients secs (sauf les noix et les noisettes) dans un bol. Ajouter l'œuf, l'eau et la purée d'amandes. Réaliser un gros boudin. Découper-le en tranche de 1 cm au moins. Ajouter sur chaque biscuit une noix ou une noisette. Disposer-les sur une plaque. Cuire les biscuits 14 minutes à four chaud (T. 5). Laisser refroidir puis ranger-les dans une boîte hermétique.

<http://rpc.technorati.com/rpc/ping>