



Etoiles noires (biscuits sans gluten)



Je ne reste jamais bien longtemps sans faire des biscuits secs. Bravant les fortes chaleurs, j'ai allumé le four et préparé une pâte d'après [cette recette](#), qui ne contient ni lait, ni gluten, ni œuf. Ces biscuits croquants ont un goût plutôt "root", assez particulier : on adore ou on déteste. Moi j'addôôre !!!!

Ingrédients (pour une centaine de petits biscuits) :

- 120 g de farine de sarrasin
- 1 cuil à soupe rase de cacao non sucré
- 130 ml d'huile de goût neutre (pépins de raisins)
- 50 g de sucre en poudre
- une petite poignée de sucre perlé
- 25 à 50 ml de lait de soja
- 1/4 de cuil à c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Mélanger la farine avec le cacao, le sel, le sucre et la levure. Ajouter progressivement l'huile puis le lait en travaillant la pâte pour obtenir une boule homogène et souple. Si la pâte est trop élastique, ajouter un peu de farine.

Étaler la pâte sur un plan fariné à une épaisseur de 1 mm seulement. Répartir le sucre perlé et donner un à deux tours de rouleau de pâtisserie pour les enfoncer légèrement dans la pâte. Découper à l'emporte-pièces. Déposer les biscuits sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Ces biscuits se conservent une dizaine de jours dans une boîte hermétique.

Le 1 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/01/18267106.html>