

## Biscuits sarrasin-gingembre

- 3 cuillères à soupe bombées de farine de sarrasin
- 1 cuillère à soupe bombées de sucre roux
- 1 cuillères à soupe rase de gingembre confit coupé en petits dés
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à soupe d'huile de noix
- 1 blanc d'oeuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 pincée de sel



--> Mélanger les ingrédients secs, puis y ajouter les humides. Former un boudin, couper des tranches fines et les faire cuire 15mn à 180°C.

Bon appétit !!

