

PETITS CROISSANTS AUX AMANDES

SANS GLUTEN NI LACTOSE

Pour une quarantaine de croissants - les miens étaient énormes ! - :

200 g de farine (90 % de farine de riz et 10 % de farine de pois chiches) ~
100 g de sucre de bouleau ou xylitol ~ 1 pincée de levure chimique noglu ~
125 g de margarine sans lactose ~ 100 g d'okara ~ 1/2 oeuf ou une CS rase
de crème végétale.

Comme j'utilise non pas de la poudre d'amandes mais mon résidu de lait
d'amandes (okara, de l'amande mixée imbibée d'eau), il faut moins de liquide
pour lier la pâte, la moitié de l'oeuf doit suffire.

Mélanger le tout.

Façonner des petits croissants, les mettre au frigo une heure.

Cuisson 180 degrés, 10 à 15 minutes - tout dépend vraiment de votre four -



SPRITZBREDELE A LA POUDRE DE NOISETTES

SANS GLUTEN NI LACTOSE

Sur ma lancée et avec de la noisette à ne plus savoir qu'en faire dans mes placards, j'ai voulu transformer [la recette de Flo Les SpritzBredele aux Noisettes.](#)

Comme j'avais les noisettes, je les ai mixées avec mon Magimix sans aucun problème, le résultat est parfait.

La pâte est très difficile à travailler, il m'a fallu les biscottos de l'homme et encore le rendu ressemble plus à de la bouse mais crois moi sur parole, ils sont incroyablement bons !

J'ai voulu « mixer » sucre de bouleau et sucre de fleur de coco, si tu veux une couleur plus claire (moins "bouseuse") je te conseille de ne prendre que du sucre de bouleau !

Tu profiteras des blancs pour faire des meringues évidemment !

200 g de margarine sans lactose ~ 200 sucre (sucre de bouleau) ~ 4 jaunes d'oeuf ~ 3 CS de kirsh ~ 125 g de poudre de noisettes ~ 320 g de farine (80 % farine de riz 10 % farine de pois chiches 10 % farine de sarrasin) ~

Mélanger le tout. Façonner les spritz et les laisser reposer une heure au frais.

Cuisson 180 degrés, au moins 15 minutes – tout dépend vraiment de votre



four –