

Petits gâteaux
Biscuits paléo



35 min 15 min 20 min **0** **222**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients secs

100 g **Noix de cajou**
 100 g **Farine de coco**
 1 c. à soupe **Farine d'Arrow root**
 1 c. à café **Levure chimique**
 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients liquides

2 c. à soupe **Huile de noix de coco**
 2 c. à soupe **Miel liquide**
 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Pépites de chocolat**
 30 g **Baie(s) de Goji**

Étape 1

Mélange des ingrédients

- 1 Verser les noix de cajou dans le mixeur.
- 2 Ajouter la farine de noix de coco.
- 3 Ajouter la fécule d'arrow root.
- 4 Ajouter la levure et le sel. Mixer les ingrédients.
- 5 Verser dans le mixeur l'huile de noix de coco puis le miel.
- 6 Ajouter l'extrait de vanille liquide et les oeufs. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une pâte un peu collante.
- 7 Arrêter le mixeur, nettoyer les bords à l'aide d'une spatule et mixer à nouveau.
- 8 Arrêter le mixeur. Couvrir la planche à découper de farine de coco.
- 9 Prendre la pâte, la malaxer entre les mains, former une boule puis la poser sur la planche.
- 10 Saupoudrer la boule de pâte de farine de coco.
- 11 Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 12 A l'aide d'un emporte pièce, découper des formes, les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone.
- 13 Puis reformer une boule avec les restes de pâte, l'étaler

puis découper à nouveau des formes.

- 14 Il est possible de stocker la pâte au réfrigérateur et cuire les biscuits plus tard.

Étape 2

Finition des biscuits

- 1 Enfoncer des pépites de chocolat sur les biscuits pour faire les yeux.
- 2 Malaxer les baies de goji en forme de bouche, les presser sur les biscuits.
- 3 Enfournier les biscuits dans un four préalablement chauffé à 200 °C (Th. 6-7) pendant 20 minutes. Les surveiller au cours de la cuisson.

Étape 3

Cuisson des biscuits

- 1 Si les biscuits cuisent trop vite sur les bords, baisser la température du four à 150 °C (Th. 5).
- 2 Si les biscuits brûlent, arrêter le four, ouvrir la porte et les laisser sécher dans le four ouvert.
- 3 Une fois cuits, sortir les biscuits du four.
- 4 On doit obtenir des biscuits croquants et dorés.
- 5 Pour obtenir une cuisson uniforme des biscuits, les étaler tous à la même épaisseur.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir les biscuits dans une assiette et déguster.
- 2 Stocker ces biscuits dans une boîte métallique pour qu'ils restent croquants.