

Petits gâteaux

Biscuits secs whey orange amande



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

155

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les biscuits secs

30 g **Protéines de whey aromatisées**
25 g **Amande(s) en poudre**
15 g **Farine de coco**
0.5 c. à café **Levure chimique**
20 g **Purée d'amandes**
2 c. à soupe **Lait d'amande**
15 g **Orange(s) confite(s)**
15 g **Amande(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuits

- 1 Dans un saladier, mélanger la poudre de whey, la poudre d'amandes, la farine de coco et la levure.
- 2 Dans un bol, mettre la purée d'amandes avec le lait végétal. Faire fondre l'ensemble pendant 30 secondes au micro-ondes.
- 3 Incorporer la purée d'amande au mélange sec à l'aide d'une cuillère en bois. Mélanger.
- 4 La pâte doit avoir une consistance sèche. Mais si elle est trop sèche, ajouter un peu de lait végétal.
- 5 Hacher grossièrement les amandes et les oranges confites à l'aide d'un couteau éminceur. Les incorporer au mélange.

Étape 2

Cuisson des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Diviser la pâte en autant de tas que de convives.
- 3 Placer les tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes.

