Petits gâteaux

Biscuits secs whey orange amande

25 min	10 min	15 min	0	155
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.