

Ma recette

≡ SANS GLUTEN ≡



Biscuits amande coco



Préparation 20 minutes



Cuisson pas de cuisson !



Ce qu'il me faut pour 6 biscuits :

8 dattes (ou pruneaux)
120g de purée d'amande
20g de noix de coco râpée
1 pincée de vanille en poudre
1 pincée de sel
60g de chocolat noir



Comment faire :

Je fais tremper les dattes pendant 1h. Je les égoutte et enlève les noyaux et la peau.
Je mets tous les ingrédients, sauf le chocolat, dans un mixeur et je mixe.
Je concasse le chocolat et je l'ajoute à la pâte.
Je forme des boules avec une cuillère (à glace idéalement).
Je laisse reposer au frais pendant 1h minimum.

