



Biscottis aux pistaches



 Sans lactose

 Sans gluten

MATÉRIEL

- Platine
- Papier cuisson sulfurisé
- Bol

INGRÉDIENTS

pour 16 biscuits – 250 g au total

- 125 g de poudre d'amandes
- 60 g pistaches (non salées)
- 50 g d'édulcorant à base de glycosides de stéviol (1:1)
- ½ c. à c. de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- En option: 1 c. à c. d'extrait d'amande

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mettre tous les ingrédients secs dans un bol: la poudre d'amandes, les pistaches entières, l'édulcorant et la pincée de sel.
3. Battre l'œuf et y ajouter, au choix, l'extrait d'amande.
4. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et pétrir à la main.
5. Former un long cylindre avec la pâte obtenue et le déposer sur le papier sulfurisé.
6. Enfourner pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré.
7. Laisser quasi totalement refroidir (il peut être un peu tiède) et couper en petites tranches.
8. Déposer les tranches à nouveau sur le papier cuisson et enfourner encore ±12 minutes pour que les biscuits soient bien croquants.

✓ 76 kcal

-3g
de sucre*

PAR PORTION

*par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu