

## *Sablés de Noël (sans gluten et sans lactose)*

---

### *Ingrédients*

- 150g de farine de sarrasin
- 50g de poudre d'amandes
- 40g de rapadura\*
- 50g d'huile de coco\*\*
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 2 à 3 càs d'eau

\*sucre de canne classique ici

\*\*40 pour moi la prochaine fois

### *Instructions*

Mélangez les ingrédients solides : farine de sarrasin, poudre d'amande, sucre et sel. Ajoutez l'oeuf et l'huile de coco fondue. Mélangez, en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à pouvoir former une boule de pâte. Ajustez la quantité d'eau en fonction de la texture pour obtenir une pâte non collante.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant une petite heure.

Préchauffez le four à 150 degrés.

Étalez la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé. Si besoin ajoutez un peu de farine. Découpez les formes souhaitées à l'emporte-pièce en essayant d'avoir la même épaisseur partout.

Enfournez pour 10 à 15' selon l'épaisseur de vos sablés. Ils doivent tout juste commencer à dorer.

Laissez refroidir avant de déguster.

*Vous pouvez réaliser un glaçage en mélangeant 200g de sucre glace, avec 1 blanc d'œuf et le jus d'un demi-citron.*