

FICHE DE RECETTE

Biscuit à la farine de pois chiches

Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	collation
Nombre de portions	40
Temps de préparation	20
Temps de cuisson	7
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	3,60 €
Coefficient multiplicateur :	40
Prix / Portion (HT) :	0,0900 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Farine de pois chiches	g	250		
Sucre glace	g	125		
Beurre	g	125		
Cardamome en poudre	càc	0,5		
Levure chimique	càc	0,25		
sel	g	4		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Mélanger le beurre et le sucre pour le rendre pommade. Ajouter la farine, la cardamome, le sel et la levure chimique.
2. Quand la pâte est bien homogène, rouler la pâte en boudin.
3. Réserver la pâte dans un congélateur au minimum une heure.
4. Détailler la pâte en fines tranches (4 mm). Disposer sur platine graissée ou papier cuisson sur platine. Veuillez respecter un espace de 1 cm entre chaque biscuit.
5. Cuire à 160°C pendant 7 minutes. Retirer du four et laisser refroidir avant de manipuler.

Remarques :

- Sans gluten
- Peu sucré

