



# Biscuits au sirop d'érable qui se transforment en gaufres

75 gr de farine de châtaigne

10 gr de farine d'amarante

15 gr de farine de lentille rose

20 gr de sirop d'érable

27 gr d'huile d'amande

82 gr de farine de riz complet \*

88 gr d'eau

2 pincées de sel

1 càc de psyllium + 23 gr d'eau

\* Gardez un peu de farine de riz supplémentaire pour fariner votre plan de travail.

Dans un saladier, mettez toutes vos farines et le sel.

Laissez gonfler votre psyllium dans les 23 gr d'eau durant 3 minutes, puis incorporez-le aux farines. Intégrez petit à petit l'eau, le sirop d'érable et l'huile d'amande à vos farines en prenant le temps de bien homogénéiser votre pâte.

Farinez votre plan de travail puis faites une boule avec votre pâte. Farinez les deux faces pour l'étaler à la main ou au rouleau.

Avec un emporte pièce de la forme de votre choix faites vos biscuits. Une fois toutes les formes faites, retirez la pâte en surplus puis reformez une boule pour l'étaler à nouveau, recommencez jusqu'à que votre pâte soit terminée.

Préchauffez votre four à 180 degrés durant 20 minutes.

Mettez du papier cuisson sur votre plaque et déposez-y vos petits biscuits. Laissez cuire 20 minutes, puis retournez-les pour les laisser cuire encore 15 minutes environ, tout dépend de votre four. Les biscuits doivent être croquants.

Cette pâte à biscuit se transforme en gaufres! Sortez vos gaufriez! C'est toute la magie des recettes by Amandine Poli.

*With love.*