



Sablés de Noël



15 minutes



10 minutes



20 biscuits

Ingédients:

- 130 g de farine de blé (t45 à t80)
- 20 cl de lait (végétal ou non)
- 40 g sirop d'agave
- 45 g d'huile de coco (ou de noisette)
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuillère à café de 4 épices

Pour la crème

- 50 cl de crème de coco en conserve
- 15 g de sirop d'agave

Préparation:

- Mélanger le lait, le sirop d'agave, l'huile de coco fondue, les 4 épices, et le sel puis la farine.
- Pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus.
- Etaler finement la pâte avec un rouleau (+un peu de farine). Découper les biscuits avec des emporte-pièces.
- Déposer les biscuits sur une feuille de papier cuisson, puis enfourner dans un four préchauffé à 170° pendant 10 minutes. Laisser refroidir avant dégustation !
- Pendant ce temps, réaliser la crème :
- Mélanger la crème de coco sans son jus avec le sirop d'agave. Tremper ensuite les biscuits dans cette crème et réserver.
- Dégustez ☺