



Recette : *Biscuits frigidaire choco-pacanes*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : 3 DOUZAINES

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 12 HEURES (puis congélation complète)

CUISSON : 18 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 210 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 30 g (1/3 tasse) de cacao
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 65 g (1/3 tasse) d'huile de coco
- 65 g (1/3 tasse) d'huile d'olive douce
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 2 oeufs larges (110 g)
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence d'amande
- 50 g (1/2 tasse) de pacanes hachées

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, battre ensemble au batteur électrique l'huile de coco et l'huile d'olive. Ajouter progressivement le sucre de canne et continuer de battre environ 2 minutes. Ajouter les oeufs et battre de nouveau 2 minutes, toujours au batteur électrique.
3. Ajouter la vanille et l'essence d'amande puis battre de nouveau légèrement.
4. Incorporer le mélange sec aux liquides et battre jusqu'à épaississement. À l'aide d'une cuiller de bois, ajouter les pacanes (ou autres noix, au goût).
5. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.
6. Diviser la pâte en 2 parties égales et les façonner en forme de rouleaux d'environ 5 cm (2 po) de diamètre. Les recouvrir complètement d'une pellicule plastique puis les congeler.
7. Au moment désiré, sortir les rouleaux du congélateur et les laisser reposer



Ces biscuits réjouiront petits et grands et partiront à vue d'oeil... Craquants à souhait, ils se conservent plusieurs jours dans un pot à biscuits en terre cuite, en céramique ou en métal. Excellente idée cadeau également!

à la température de la pièce environ 15 minutes.

8. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
9. Trancher la pâte en rondelles d'environ 5 mm (1/4 po) d'épaisseur et les déposer sur une plaque recouverte d'un papier parchemin.
10. Cuire au four sur la grille du haut, pendant 16 à 18 minutes, jusqu'à bien doré.
11. Retirer les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.