

Biscuits à la cuillère sans gluten

Avec ces biscuits à la cuillère sans gluten, à vous les charlottes au chocolat sans gluten, les tiramisus et autres gourmandises ! Vous allez voir c'est très simple à faire vous avez le pas à pas en vidéo. Rien de sorcier pour qui sait manier une poche à douille.

Le biscuit à la cuillère est un basique mais je n'avais pas encore pensé à vous le proposer, voilà c'est chose faite ! Si vous avez envie de que je propose d'autres basiques de la [cuisine sans gluten](#), n'hésitez pas à me laisser un commentaire.

Vidéo de la recette des biscuits à la cuillère sans gluten

Recette des biscuits à la cuillère sans gluten

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio

Biscuits à la cuillère Sans Gluten



Pour 40 biscuits à la cuillère sans gluten

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 pincée de poudre de vanille
- 40 g de farine de riz blanc
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 1 cc de poudre à lever sans gluten
- 2 CS de sucre glace

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
2. Montez les blancs en neige bien ferme puis incorporez la moitié du sucre de canne. Réservez.
3. Battez les jaunes avec le reste de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Mélangez délicatement les 2 préparations.
5. Ajoutez la farine de riz, la fécule de pomme de terre et la poudre à lever sans gluten. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.
6. Préchauffez le four thermostat 5 ou 150°C.
7. Versez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse pour des biscuits traditionnels ou crantée pour donner du relief.
8. Huilez une plaque à pâtisserie et façonnez des biscuits à la cuillère. Vous aurez de quoi faire 2 plaques, environ 40 biscuits.
9. Enfournez pour 15 minutes. Laissez refroidir avant de décoller de la plaque.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Toutes les recettes sans gluten](#)

Et vous abonnez à mon tableau sans gluten sur Pinterest