

Recette sans gluten : biscuits amande / citron sans gluten

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Comme je suis dans ma période [lemon curd](#) je me suis dit « tiens si je prenais les bases de ma recette de pâte sablée sans gluten à laquelle j'ajouterais un peu de lemon curd pour faire un biscuit amande/citron » qui je suis sûre plaira à une certaine [Cléa](#) :)

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- Pâte sablée sans gluten
- 160g de farine de riz
- 60g de poudre d'amande
- 100g de purée d'amande
- 1 œuf
- 60g de sucre en poudre
- 40ml de lait de soja
- [lemon curd](#)

1. Faites votre pâte sablée sans gluten, mélangez (avec un robot si vous avez sinon à la main) la farine de riz, la poudre d'amande, la purée d'amande, l'œuf et le sucre en poudre. Une fois que le mélange est sableux ajoutez le lait de soja. Formez une boule avec la pâte.
2. Prélevez les petites boules de pâte dans le creux de vos mains, aplatissez-les légèrement. A l'aide d'un petit récipient rond (comme un petit verre à digestif), faites des creux dans votre biscuit sablé.
3. Remplissez-les avec du [lemon curd](#).
4. Mettez au four 10 minutes thermostat 6 ou 180°C.
5. Sortez du four, laissez refroidir et dégustez.

Le conseil de Karen

Des petits biscuits fruités à déguster pour le goûter ou le petit déjeuner ! Une très bonne base de pâte sablée sans gluten ! :)