



BISCUITS AMANDE PISTACHE CARDAMOME SANS GLUTEN



Pour environ 20 biscuits : 200g de poudre d'amande, 50g de poudre de pistache, 130g de sucre blond de canne, le zeste de 2 citrons bio, 10g de graines de cardamome verte réduite en poudre, 2 blancs d'œufs, QS d'amandes et de pistaches hachées.

Dans le bol du robot, mélangez au fouet plat - la feuille ou le K- la poudre d'amande, la poudre de pistache, le sucre, les zestes et les blancs d'œufs. Vous devez obtenir une pâte homogène. Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer à température ambiante pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 170° et répartissez sur un plateau recouvert de papier cuisson le mélange amandes et pistaches hachées.

Formez des boulettes de pâte entre vos mains préalablement mouillées, la pâte est collante, roulez-les dans le mélange amandes pistaches et répartissez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silpat. Veillez à espacer les boulettes les unes des autres.

Enfournez 20min environ, les amandes doivent être légèrement colorées. Laissez refroidir puis poudrez de sucre glace avant de déguster.