

RECETTE BISCUITS DE NOËL, À LA PATATE DOUCE



RECETTE

Dans un saladier, mélanger l'œuf déjà battu et la purée de patate douce à l'aide d'un fouet.

Ajouter l'huile de pépin de raisin et mélanger. Ajouter la farine et la Maïzena mélangées. Mélanger à nouveau.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la placer au congélateur pour 1 heure minimum.

Sortir la pâte du congélateur et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces en forme de Noël.

Faire cuire 20 minutes à 180°C jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.



INGRÉDIENTS



150 g de farine
d'épeautre



30 g de Maïzena



1 œuf



100 g de purée de
patate douce



40 g d'huile de pépin
de raisin