

Sablés sans gluten à la confiture

Pour 12 sablés de 8 cm

 20 mn  10 mn  Facile

Ingrédients

- 200g de farine de bananes vertes
- 180g de purée de noisettes
- 30g de poudre d'amandes complètes
- 1 œuf
- 120g de poudre de dattes
- Quelques graines de sésame blanc
- Environ 2 cuillères à soupe de confiture

Préparation

- > Préchauffez votre four à 170°.
- > Dans un récipient, mélangez la farine, la poudre de dattes et la poudre d'amandes. Ajoutez la purée de noisettes et l'œuf, puis travaillez la pâte du bout des doigts comme pour une pâte sablée.
- > Formez une boule puis abaissez la pâte délicatement (elle est très friable) sur un demi-centimètre. Lissez-la bien.
- > Découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce, la moitié des disques avec un trou central.
- > Saupoudrez de graines de sésame puis déposez les gâteaux sur un plaque à pâtisserie antiadhésive.
- > Placez au four 8 à 10 mn selon l'épaisseur.
- > Laissez refroidir.
- > Garnissez de confiture chaque disque puis déposez un disque avec un trou sur le dessus.
- > Astuce : pour que vos gâteaux restent bien plats à la cuisson, posez une feuille de papier sulfurisé sur le dessus, puis recouvrez d'une deuxième plaque à pâtisserie.

