



 **claro**
FAIR TRADE

Recette

Biscuits de Noël sans cuisson

Biscuits de Noël sans cuisson

à base de fruits secs, de noix et chocolat



pour 30 biscuits
de Noël



environ 25 min.

INGRÉDIENTS

60 g	d'amandes
50 g	de noisettes
75 g	de flocons d'avoine
140 g	de dattes
75 g	de figues
50 g	d'abricots secs
2-3 EL	de cacao en poudre
15 g	d'huile de coco
2 pincées	de sel
1CC	d'épices pour pain d'épices
50 g	de chocolat noir végéta- lien

*Produits de l'assortiment claro

PREPARATION

1) Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire et les mélanger jusqu'à obtenir une pâte collante mais pas trop huileuse.

2) Etalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm et découpez des biscuits de Noël.

3) Faire fondre le chocolat au bain-marie et en décorer les biscuits avant de les mettre au frais.

CONSEILS

1) Si tu n'as pas de robot, de hachoir ou de moulin à café, utilise des noix moulues, mouds les flocons d'avoine avec un mixeur plongeant dans la mesure du possible et coupe les fruits secs en très petits morceaux.

2) u lieu d'étaler la masse et de découper des biscuits, tu peux aussi simplement former des boules d'énergie/bliss balls et les baigner ensuite dans le chocolat. C'est une variante un peu plus rapide de la recette.