



CRACKERS SANS GLUTEN



Temps :



Nombre de couvert :

Ingrédients :

- 35g de farine de maïs
- 15g de farine de sarrasin
- 65g d'un mélange de graines au choix (tournesol, courge, sésame,...)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café d'ail semoule
- Piment d'Espelette selon les goûts
- 20g d'huile d'olive
- 50g d'eau

Factulatif :

1 cuillère à café de moutarde, poivre, paprika fumé, herbes ..

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs, puis ajouter les ingrédients liquides.
- Verser le tout sur une feuille de papier cuisson, puis recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson.
- Étaler en formant un carré à l'aide d'un rouleau pâtissier. Vous devez obtenir un carré d'environ 30 cm. N'hésitez pas à rabattre les bords du carré pour que ce soit plus facile.
- Retirer la feuille du dessus et pré-découper vos crackers en formant de petits carrés.
- Enfourner 15 minutes.
- Laisser vos crackers refroidir 10 minutes avant de les casser et de les placer dans une boîte hermétique.

Astuces ou notes personnelles :



Votre photo ici