

Biscuits aux algues et caramel

Ingrédients

120 gr de beurre doux
60 gr de purée d'amandes
100 gr de sucre blond
10 gr de dulce en paillettes
½ cc de sel fin + gros sel avant d'enfourner
200 gr de farine T65
100 gr de farine de sarrasin
2 œufs
25 gr d'éclats de caramel

Préparation

Mélanger le beurre ramolli avec la purée d'amandes, le sucre, les algues et le sel
Ajouter les œufs et incorporer la farine
Former des cookies

Cuisson

10 mn à 180°



Recette proposée par Anne France.L
D'après le site internet « Saveurs Passion »
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec