Biscuits sans farine

*100 à 125g de poudre d’amande ou noisette ou noix de coco*

*100 à 125 g de sucre*

*3 ou 4 blancs en neige fermes*

Mélangez le sucre et la poudre d’amande.

Incorporez les blancs en neige.

Mettre au four moyen (150°) en petits tas sur du papier de cuisson.

Cuisson à surveiller.

À conseiller gourmand allergique au gluten.

*Se conserve plusieurs jours dans 1 boîte hermétique*