


# BOUCHÉES AU LAIT D'OR

Préparation	30min
Total	30min
Part(s)	14 biscuits
Difficulté	



## Ingrédients :

100 g de farine d'avoine	10 g de noix de cajou hachées
20 g de farine de noix de coco	30 ml de sirop de pomme
1 cuillère à café de curcuma moulu FUCHS	30 g de purée d'amandes blanches
½ cuillère à café de gingembre moulu FUCHS	30 ml de miel d'acacia
½ cuillère à café de poivre noir du moulin FUCHS	1 cuillère à soupe de sirop d'érable
½ cuillère à café de sucre vanillé	50 ml de lait d'avoine
1 pincée de sel	3 cuillères à soupe de sucre cristallisé pour l'enrobage
10 g de noix de cajou hachées	1 cuillère à café de curcuma moulu FUCHS

## Préparation :

1. Dans un saladier, pétrir tous les ingrédients sauf le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Former des boules de la taille d'une noix et les rouler dans le sucre.
3. À l'aide d'un tamis de cuisine, saupoudrer les bouchées de lait d'or de curcuma.

Astuce : au frais et au sec, les bouchées se conservent 4-5 jours.

