

Shortbread (SGSL)

Ingrediénts:

- 1 tasse de fécul de maïs
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucralose
- $\frac{3}{4}$ tasse de fécul de tapioca
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine de légumineuses
- $\frac{3}{4}$ tasse de farine de millet/sorgho
- 1½ tasse d'huile de noix de coco fondue
- $\frac{1}{4}$ tasse de farine de noix de coco
- $\frac{1}{4}$ tasse de miel



À la toute fin :

- 1½ c. à thé de gomme de xanthane

Instructions:

- Mélanger ensemble tous les ingrédients et brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et douce. Ajouter ensuite la gomme de xanthane.
- Façonner en boules d'environ 1". Placer sur plaque à biscuits et aplatis à l'aide d'une fourchette.
- Cuire au four à 300°F de 13 à 16 minutes ou jusqu'à ce que le tour des biscuits soit légèrement dorés.
- Fait environ 36 biscuits.

Variantes:

- Ajouter essence de citron?