Ghriba à la farine de pois chiches

Une ghriba originale à la farine de pois chiches, très friable et au léger goût de noisette. Elle est naturellement sans gluten.

8 personnes	15 min préparation	15 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine de pois chiches
- 120 g de sucre glace
- 120 g de beurre mou
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 30 g d'amandes entières

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C et chemiser une plaque.
2. Mettre le sucre glace et le beurre dans le bol et crémer.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine, la cannelle et la fleur d'oranger et mélanger jusqu'à une pâte qui se tient.
   40 sec / vitesse 3
4. Former des boules, les aplatir légèrement et presser une amande au centre.
5. Cuire 15 minutes à 160°C, sans coloration.

Le conseil de Tiha
Tamise la farine de pois chiches pour éviter les petits grumeaux et obtenir des biscuits plus fins.

Conservation : 10 jours dans une boîte hermétique.