

## **LES SABLES SANS GLUTEN**

*240 g de farine d'amande*

*3 – 4 cuil. à soupe d'huile de coco fondue désodorisée*

*4 cuil. à soupe de sirop d'érable*

*1 cuil. à café d'extrait naturel de vanille*

*1 pincée de sel*

*1/2 sachet de levure*

*50 g de chocolat noir*



**1** *Faire fondre le chocolat noir au bain marie. Si le chocolat est trop épais ajouter 1 cuil. à café d'huile de coco.*

**2** *Plonger un côté de chaque sablé dans le chocolat fondu.*

*Option : ajouter aussitôt après avoir mis le sablé dans le chocolat de la poudre de coco ou fève de cacao.*