Montecaos vegan



J’adore les pâtisseries orientales. C’est une obsession tellement j’aime ça… Malheureusement, je ne pouvais pas en faire pour un couple d’amis qui sont végétaliens parce qu’elles sont souvent pleines de beurre, de miel ou d’œufs… Du coup, j’ai réfléchi et j’ai réussi à contourner ces aspects sur certaines recettes. Celle-ci a été qualifiée de « Haaan ils ont le même goût que ceux que ma mamie faisait =) » Du coup, j’imagine qu’on peut considérer la recette comme réussit !

Ingrédients : 350g de farine complète bio – 150g de purée d’amandes (température ambiante) – 125g de sucre glace – 50g de compote de pommes sans sucre ajoutés – cannelle en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C

Préparez des plaques pâtisseries avec du papier cuisson.

Si la purée d’amande est encore un peu trop dense, faites-la chauffer légèrement.

Dans le bol d’un robot pâtissier (ou dans une jatte). Détendez la purée d’amandes avec la compote de pommes.

Ajoutez le sucre glace et 1cc de cannelle moulue. Mélangez pour commencer à former une pâte.

Ajoutez enfin la farine et pétrissez jusqu’à obtention d’un pâte (qui va ressembler à une pâte sucrée).

Formez des boules de pâtes de la taille d’une balle de ping-pong. Saupoudrez avec de la cannelle moulue.

Placez au frais pendant 30min.

Enfournez dans le four chaud pendant 15min.

Sortez-les à la fin de la cuisson. Laissez refroidir sur la plaque.

À conserver dans une boîte en métal.