

GALETTE AUX AMANDES

Ingrédients



120 g de poudre d'amande (*mixer des amandes crues blanches*)
5 à 6 c à soupe de sirop d'agave
1 yaourt de soja nature
1 c à soupe de beurre végétal non hydrogéné
Essence vanille
Essence amande amère
2 pâtes feuilletées ou semi feuilletées

Préparation

Mixer les amandes puis verser le tout dans un bol en verre ou en inox.
Ajouter le beurre végétal, le yaourt et mélanger le tout.
Verser le sirop d'agave et remuer.
Mettre l'essence de vanille et d'amande amère.
Étaler la pâte sur la plaque du four.
Verser le mélange aux amandes.
Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée.
Badigeonner avec un peu de lait végétal mélanger avec très peu de sirop d'agave.
Faire des motifs sur le dessus de la pâte.
Préchauffer le four puis enfourner à 190°C durant 20 mn environ

Conseil : Il est préférable de faire la pâte feuilletée ou semi-feuilletée avec une farine semi-complète. Si vous optez pour l'achat d'une pâte feuilletée vérifier que la graisse végétale soit non hydrogénée, qu'il n'y ait pas d'œufs, pas de lait et pas d'additifs.

