

Pâte à tarte sans gluten/lactose

1. 2 cups de poudre d'amande (470 ml)
2. 1 pincée de sel
3. 2 CS d'huile de coco - faire fondre
4. 1 gros oeuf



- Mélanger la poudre d'amande et le sel
- Ajouter l'huile de coco et l'œuf;
mélanger jusqu'à la forme d'une boule
- Étaler la pâte au doigt dans un moule
de 24 cm (adapter la quantité de pâte en
fonction du moule)
- Si la pâte demande à être cuite à blanc
: 8-12 mn à 175°