



# Bouchées De Pain d'Épices

Recette Visuelle par DAREBEE

© [darebee.fr](http://darebee.fr)

1 tasse ~ 200g de farine d'avoine  
½ c.à.s de gingembre en poudre  
1 c.à.s de mélasse  
60ml de syrop d'érable  
90ml de lait végétal

12 PIÈCES

AMÉLIORER : Ajoutez 1 cuillère à café de cannelé et ½ cuillère à café de mucade.

1



2



3



## INSTRUCTIONS

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol. Si vous n'avez pas de farine d'avoine, vous pouvez utiliser un robot de cuisine et broyer d'abord les flocons d'avoine en farine.
2. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
3. Formez des boules de la taille d'une bouchée. Pour faciliter le travail, mouillez-vous les mains de temps en temps. Servez avec un verre de lait d'amande.