



# Biscuits de Potiron

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
© [darebee.fr](http://darebee.fr)

400g de purée de potiron ou à la vapeur  
2 ½ tasses - 250g de farine  
2 c.à.s - 30g de graines de lin moulues  
1 c.à.c de levure chimique (facultatif)  
½ c.à.c de bicarbonate de soude (facultatif)

16 PIÈCES

AMÉLIOREZ ! Remplacez la farine ordinaire par la farine de sarrasin et/ou de soja.



## INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Versez tous les ingrédients dans un bol.
2. Bien mélangez.
3. Façonnez la pâte en une bûche et coupez-la en petits morceaux. Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfouez 15 minutes. Laissez refroidir complètement avant de servir.