

# Biscuits de Zucchini

Recette Visuelle par DAREBEE

© [darebee.fr](http://darebee.fr)



700g de zucchinis  
3 tasses - 300g 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 (facultatif)

16 PIÈCES

**AMÉLIOREZ !** Ajoutez 1 c.à.S de poudre de psyllium. Remplacez la farine ordinaire par la farine de sarrasin et/ou de soja.

## INSTRUCTIONS

1. Mettez les zucchinis dans un robot et réduisez-les en purée.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Transférez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé. Enveloppez-la et formez une bûche. Découpez la bûche en portions. Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfourez 20 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

