



BISCUITS GRAHAM (OU CHAPELURE) SANS GLUTEN

Temps de préparation: 30 à 45 minutes

Temps de réfrigération: 1h30 (biscuits)

Temps de cuisson: 12 à 15 minutes (biscuits), 20 minutes (chapelure)

Rendement : environ 18 biscuits ou chapelure

INGRÉDIENTS :

- 333 ml (1 1/3 tasse) de [farine de base sans gluten](#) (à pâtisserie)
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre ramolli
- 45 ml (3 c. à soupe) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) [d'extrait de vanille sans gluten](#)
- 1 ml (1/4 c. à thé) [gingembre en poudre sans gluten](#)
- 1 ml (1/4 c. à thé) [cannelle en poudre sans gluten](#)

PRÉPARATION:

1. Avec un batteur électrique, bien mélanger la farine, la cassonade, le beurre, le bicarbonate et le sel.
2. Dans une petite casserole, chauffer légèrement le miel, le lait et la vanille.
3. Verser le liquide sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à formation d'une pâte homogène.

Si vous désirez faire une chapelure de biscuit Graham :

1. Avec les mains, défaire la boule de pâte en morceaux (genre crumble) que vous déposez sur une plaque recouverte de papier parchemin.
2. Cuire au four à 325F (160C) pendant environ 20 minutes. (Grille au centre du four)
3. Lorsque le Graham est refroidi et parfaitement sec, le passer au robot culinaire.

Si vous désirez faire des biscuits Graham :

1. Faire une boule avec la pâte, couvrir avec une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
2. Placer la grille au milieu du four et préchauffer à 350 F.
3. Pour abaisser la pâte, placer la moitié de la boule de pâte sur une feuille de papier parchemin et placer une pellicule de plastique sur le dessus.
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en carrée d'environ 1/8 po d'épaisseur.
5. Une fois abaissée, faire refroidir sur une plaque de cuisson au réfrigérateur 15 minutes (toujours entre le papier parchemin et la pellicule de plastique).
6. Sortir la plaque du réfrigérateur et enlever la pellicule de plastique du dessus.
7. Avec un couteau, tailler des carrés d'environ (2 ½ pouces). Retirer les retailles de pâte.
8. Cuire au four pendant environ 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Transférer les biscuits sur une grille pour refroidir. Pendant la cuisson, répéter avec l'autre moitié de pâte.

Se conserve au congélateur.

Note: Si vous désirez un goût plus similaire au biscuit Graham commercial, vous n'avez qu'à diminuer la quantité de miel à 2 c. à soupe et ajouter 1 c. à soupe de mélasse. Omettre la cannelle et le gingembre.