



GALETTES AUX FLOCONS DE SARRASIN ET RAISINS SANS GLUTEN

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Portions : 12 galettes

INGRÉDIENTS:

- 140g (1 tasse) de [farine sans gluten](#) (mélange à pâtisserie)
- 1 c. à café de [levure chimique sans gluten](#) (poudre à pâte)
- ½ c. à café de sel
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 115 g (½ tasse) de beurre
- 115 g (1/2 tasse) de cassonade tassée
- 1 banane moyenne (½ tasse) écrasée (bien mûre)
- 1 Œuf
- 90g (¾ tasse) de [flocons de sarrasin sans gluten](#)
- 150 g (1 tasse) de raisins secs
- ½ c à café d'[extrait de vanille sans gluten](#)

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F)
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la levure chimique (poudre à pâte), le sel et le bicarbonate de sodium. Réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger le beurre et la cassonade, puis incorporer la banane, l'œuf et la vanille.
4. Incorporer les ingrédients secs, les flocons de sarrasin et les raisins secs.
5. Réfrigérer pendant 15 minutes.
6. Déposer la pâte par cuillerées à soupe sur une plaque recouverte de papier parchemin.
7. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré.