

Biscuits moelleux à l'Okara praliné et sarrasin

Pour une dizaine de biscuits :

- 40g de flocons d'avoine
- 50g de farine de sarrasin
- 40g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 1 belle pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de fève tonka
- 1 cuillère à soupe d'huile d'amande
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale neutre
- 1 cuillère à soupe de lait praliné maison
- 100g d'Okara

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble, creuser un puits.

*Ajouter les huiles, le lait et l'Okara *.*

Mélanger afin d'avoir une pâte homogène.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé former des biscuits à l'aide d'une cuillère.

Aplatir légèrement et enfourner 15 min.

Laisser refroidir sur la plaque avant de déguster.

lait praliné maison

*Pour 600 mL * :*

- 50g de noisettes entières
- 50g d'amandes entières
- 1 pincée de sel
- 600mL d'eau claire

La veille mettre à tremper les amandes et les noisettes dans un grand bol d'eau.

Le lendemain bien les rincer, plusieurs fois.

Mettre les noisettes, les amandes, le sel dans un blender et ajouter l'eau claire.

Mixer le plus finement possible.

Passer à l'étamine ou dans un tissu type gaze fine.

**Récupérer la pulpe, appelée Okara et verser le lait obtenu dans une bouteille en verre.*

Mettre au frais. Ce lait se garde 3 - 4 jours.