

OREO

Pauvre en sucre



1 heure



100/biscuit



12 biscuits



10 fois moins
sucrés que
les originaux

Ingrédients



Pour les biscuits au cacao :

- 100 g de farine complète
- 50 g de poudre d'amande
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de sirop d'agave
- 1 œuf
- 30 g de purée d'amande
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel



Pour la crème vanille :

- 100 g de fromage frais type Philadelphia ou Skyr
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 10 g de sirop d'agave

Étapes

Préparer les biscuits

1. Mélanger la farine, la poudre d'amande, le cacao, la levure et le sel dans un bol.
2. Ajouter le sirop d'agave, l'œuf et la purée d'amande, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et réfrigérer pendant 30 minutes.
4. Préchauffer le four à 180°C et tapisser une plaque de papier cuisson.
5. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper des cercles avec un emporte-pièce ou un verre.
6. Déposer les biscuits sur la plaque et enfourner pendant 10 à 12 minutes.
7. Laisser refroidir complètement avant d'assembler.

Préparer la crème vanille

1. Mélanger le fromage frais, le sirop d'agave et la vanille jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Déposer une petite cuillère de crème vanille sur un biscuit et recouvrir avec les autres. Placer au frais.