BISCUIT AU SUCRE VÉGÉTALIEN

UTILISANT LA FARINE À TOUT-USAGE SANS GLUTEN DWG

PORTIONS 1
PRÉPARATION 25 MIN
CUISSON 7-10 MIN

Ingrédients:

3 tasses de farine tout usage sans gluten avec gomme xanthane (480 g) (ou 3 tasses de farine tout usage plus 1,5 c. à thé de gomme xanthane)
1/2 - 3/4 c. à thé de sel (3 g)
2 c. à thé de levure chimique (7 g)
2 bâtonnets de margarine (226 g)
1 1/3 tasse de sucre (285 g)
¼ tasse de tofutti ou de fromage à la crème sans produits laitiers ou de crème sure (60 g)
1 c. à soupe d'extrait d'orange
2 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation:

- Fouetter ensemble la farine tout usage, le sel et la levure chimique.
- Battre la margarine et le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez du tofutti ou du fromage à la crème non laitier.
- Ajoutez les extraits (ou ajoutez vos propres arômes)
- Ajouter le mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.
- Étalez la pâte à biscuits sur 1/4" d'épaisseur et utilisez des emporte-pièces pour former des formes.
- Cuire au four à 350 degrés entre 8 et 10 minutes selon l'épaisseur et la taille du biscuit. Laissez reposer 5 minutes à la sortie du four.
- Refroidissez les biscuits sur une grille et prêts à manger ou à décorer.