

Barres aux m&m's (sans gluten)



Ingrédients pour la pâte sablée :

- 2 œufs
- 180g de farine de riz complet
- 50g de poudre de noisettes
- 30g d'huile de coco désodorisée
- 20g de sucre de coco
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour le topping :

- 2 plaques de chocolat noir Cailler (à garder à température ambiante)
- 1 paquet de m&m's (peut être remplacé par des Smarties)

Préparation :

1. Réalisez la pâte sablée. Pour cela, mélangez tous les ingrédients, formez une boule avec la pâte, puis laissez-la reposer 2h au réfrigérateur
2. Préchauffez le four à 180°C
3. Abaissez la pâte sablée à environ 5mm d'épaisseur puis coupez des rectangles (choisissez la taille de vos barres). Gardez une partie de la pâte pour réaliser de fines bandes qui vont permettre de réaliser les bords des barres
4. Collez les bandes de pâtes sur les 2 bords les plus longs de vos rectangles en humidifiant légèrement votre pâte avec de l'eau
5. Mettez à cuire vos biscuits 10 minutes
6. Dès la sortie du four, déposez vos biscuits sur une grille et mettez immédiatement une ligne de chocolat par biscuits pour qu'il puisse fonder grâce à la chaleur du biscuit



7. A l'aide d'une cuillère, étalez le chocolat sur tout le biscuits puis finissez par décorer vos barres avec les m&m's !