

BISCUITS SALÉS

*100g de farine
100g de margarine vegan
50g de flocons d'avoine
sel - paprika
50g de schezese rapé (fromage vegan)
2 c. à s. de graines de sésame
un peu de lait de soja non sucré*

Verser la farine, le sel, le paprika, les graines de sésame et les flocons d'avoine dans une terrine. Ajouter la margarine et égrener du bout des doigts, jusqu'à obtenir une chapelure. Ajouter un tout petit peu de lait, et pétrir la pâte en une masse lisse et compacte. Roulez-la en un gros boudin, et laissez durcir au réfrigérateur. Découpez le boudin en tranches fines et déposez-les sur une plaque huilée. Faire cuire ensuite les biscuits dans un four préchauffé pendant 20 minutes environ, à 200°. Ces biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.