

## Navettes à la fleur d'oranger - Recette végétale



Pour confectionner une 20<sup>aine</sup> de biscuits, il vous faudra :

- 375g de farine T80
- 135g de sucre complet
- 35g d'huile de coco fondue
- 150g de yaourt au soja
- 1 dl d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Le zeste d'un beau citron BIO

1. **Mélangez tous les humides dans un grand saladier.** Puis après bel amalgame, **rajoutez la farine** par 100 gr. pour faciliter l'incorporation des ingrédients et obtenir une belle pâte homogène. Votre pâte sera dense et lourde.
2. **Coupez la pâte** obtenue en 4 à 5 pâtons. **Réalisez des "lombrics"** ou des losanges de 2 cm d'épaisseur.
3. Déposez vos navettes sur une plaque avec un papier sulfurisé et **incisez-les au centre.**
4. **Réservez dans un endroit tempéré** pendant 2 heures minimum.
5. **Préchauffez votre four** à 180° pendant 10 minutes.
6. **Enfournez vos navettes** et cuisez-les 25 minutes environ. Laissez reposer.