

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



벨기에

**요리명 :**

**분량 :**

**조리 시간 :**

**재료 :**

- 체에 거른  
밀가루 350g
- 버터 250g
- 흑설탕 205g
- 달걀 1 개
- 베이킹소다 5g
- 소금 5g
- 계피가루
- 판에 바를 버터

스페켈로스

4 인분

30 분

**만드는 법 :**

- 1) 버터를 볼에 담아 전자레인지에 녹입니다.
- 2) 또 다른 볼에 밀가루 30g, 소금, 베이킹소다를 넣고 숟가락으로 잘 섞어줍니다.
- 3) 녹인 버터에 흑설탕을 넣고 저어줍니다.
- 4) 다음으로 달걀을 넣고 세게 저어 풀어줍니다.
- 5) 밀가루를 넣고 남은 재료가 잘 혼합되도록 잘 섞어주고 냉장고에 12시간 동안 넣어둡니다.
- 6) 다 준비되면 오븐을 150° C로 예열합니다
- 7) 냉장고에서 반죽을 꺼내고 오븐 판에 버터를 발라줍니다.
- 8) 약 3mm의 얇은 두께로 반죽을 펴고 쿠키 커터로 모양을 냅니다.





la francophonie

- 9) 모양을 낸 반죽은 판위에 서로 너무 가깝지 않게 놓고  
20분 동안 오븐에 구워줍니다.
- 10) 쿠키가 완성되면 오븐에서 꺼내 잠시 식혀줍니다.