

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Nom de la recette :

Speculoos

Pour :

4 personnes

Temps de cuisson :

30 minutes

Ingrédients :

- 350 g de farine tamisée
- 250 g de beurre
- 205 g de cassonade foncée
- 1 gros œuf
- 5 g de bicarbonate de soude
- 5 g de sel
- cannelle
- beurre pour le moule

Préparation :



- 1) Dans un bol, faites ramollir le beurre au micro-ondes.
- 2) Dans un autre bol, mélangez à la cuillère 30 g de farine, le sel et le bicarbonate de soude.
- 3) Une fois le beurre ramolli ajoutez la cassonade et fouetez.
- 4) Ajoutez l'œuf et fouetez vigoureusement.
- 5) Ajoutez la farine, mélangez bien, amalgamez le tout et mettez au frigo 12 heures.
- 6) Préchauffez le four th.5 (150°C).
- 7) Sortez la pâte du frigo. Beurrez des plaques à four.
- 8) Étalez la pâte par tiers sur une fine épaisseur (3mm) et découpez avec des emporte pièces.
- 9) Placez les sujets sur les plaques beurrées pas trop près les uns des autres. Enfournez 20 min.
- 10) Sortez du four et faites refroidir sur une grille.