








Spéculoos



Ingrédients pour 24 portions

- 225 g de farine de blé 
- 160g de sucre rapadura 
- 115g de beurre doux ramolli
- 1 oeuf 
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1,5 cuillère à café de cannelle 
- 1/4 cuillère à café de gingembre 
- 1/4 cuillère à café de muscade 
- 1/4 cuillère à café de sel 

Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel
- Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une crème homogène blanchie. Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Incorporer les ingrédients secs à la cuillère en bois.
- Former deux boules de pâte, filmer et laisser reposer 30 minutes à une heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180°C
- Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau jusqu'à obtenir 3mm d'épaisseur.
- Avec un emporte-pièces, tailler des biscuits dans la pâte.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, cuire au four de 12 à 14 minutes.
- Laisser refroidir puis déguster.








Bon à savoir :

Les biscuits se conservent une semaine dans un contenant hermétique à température ambiante, ou 3 mois au congélateur !

Spéculoos



Ingrédients pour 24 portions

- 225 g de farine de blé 
- 160g de sucre rapadura 
- 115g de beurre doux ramolli
- 1 oeuf 
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1,5 cuillère à café de cannelle 
- 1/4 cuillère à café de gingembre 
- 1/4 cuillère à café de muscade 
- 1/4 cuillère à café de sel 

Préparation

- Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel
- Dans un autre bol, mélanger le beurre et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une crème homogène blanchie. Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Incorporer les ingrédients secs à la cuillère en bois.
- Former deux boules de pâte, filmer et laisser reposer 30 minutes à une heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180°C
- Sur un plan de travail, étaler la pâte au rouleau jusqu'à obtenir 3mm d'épaisseur.
- Avec un emporte-pièces, tailler des biscuits dans la pâte.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, cuire au four de 12 à 14 minutes.
- Laisser refroidir puis déguster.

Bon à savoir :

Les biscuits se conservent une semaine dans un contenant hermétique à température ambiante, ou 3 mois au congélateur !