



Spéculoos



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pincée de sel
15 grammes d'épices pour spéculoos (vahiné)
1 œuf
750 grammes de farine
1 cuillère à soupe de miel liquide
30 grammes de poudre d'amande
200 grammes de beurre
500 grammes de cassonade
100 ml de lait

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Sortez le beurre du réfrigérateur une heure à l'avance pour qu'il soit bien malléable.
- 3.** Mixez le beurre et la cassonade jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- 4.** Ajoutez le sel, l'œuf, le miel et le lait. Continuez à mixer.
- 5.** Tamisez la farine, la poudre d'amande et les épices pour spéculoos au-dessus de la pâte et continuez à mélanger.
- 6.** Formez un rouleau de pâte et emballez-le sous cellophane. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- 7.** Roulez la pâte sur le plan de travail enfariné et coupez des rondelles d'environ 1,5 cm.
- 8.** Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.
- 9.** Laissez les spéculoos refroidir sur une grille.