



Recette de spéculoos

.....

- 250 g de farine
- 150 g de beurre frais coupé en dés
- 140 g de cassonade brune
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude ('baking soda')
- 1 ½ c. à c. d'épices pour spéculoos
- 4 c. à s. de lait

- Dans un saladier, versez la farine tamisée, le bicarbonate de soude, la cassonade et les épices pour spéculoos.
- Ajoutez-y les dés de beurre et le lait, et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Laissez reposer la pâte pendant quelques heures, ou si possible toute une nuit, au réfrigérateur.
- Saupoudrez le moule à spéculoos d'un peu de farine. Étalez la pâte dans le moule en appuyant fermement et coupez l'excédent de pâte au couteau. Retournez le moule sur une plaque de cuisson beurrée et démoulez le biscuit.
- Si vous ne possédez pas de moule à spéculoos, étalez la pâte au rouleau jusqu'à obtention d'une pâte d'une épaisseur de +/- 0,5 cm. Découpez la pâte avec un emporte-pièce ou un couteau et disposez les biscuits sur une lèchefrite.
- Enfourez dans un four préchauffé à 170°C pendant +/- 15 min.
- Pour des spéculoos aux amandes, ajoutez 50 g d'amandes effilées à la pâte.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site : www.dille-kamille.com



#dillekamille