

Recette des spéculoos maison – Belgique~

Pour environ 20 SPECULOOS

Temps de cuisson : 10 minutes



135g de beurre doux ; 1 blanc œuf ;

250g de farine ; 1/2 sachet de levure

chimique ; 100g de cassonade ; 50g de vergeoise brune ; 1

cuillère à café de cannelle ; 1 cuillère à café de préparation 4

épices ; 1/2 cuillère à café de sel

Dans un saladier, mettre la farine, la cassonade, la cannelle, la levure, les 4 épices et le sel, Bien mélanger.

Ajouter le beurre mou et mélanger, Ajouter le blanc d'œuf, et mélanger à l'aide d'une spatule.

Former un rectangle de pâte. Si elle est trop collante, ajouter un peu de farine.

Envelopper votre rectangle de pâte dans du film alimentaire et la mettre minimum 1 heure au réfrigérateur.



Préchauffer le four à 200°C.

Couper finement la pâte (environ 3 mm d'épaisseur) et disposer les spéculoos sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.



Enfourner 10 minutes et laisser les refroidir.