

Spekulatius

| | | |
|---|----------------------|---------------------------------------|
| Préparation 20'(pâte) + 15'(aplatissage découpage) Cuisson 15' | | Pour 90 biscuits |
| <u>Ingrédients</u> | <u>½ dose</u> | <u>Ustensiles</u> |
| - 250 g de farine | 125g | - bol à mixer pour travailler la pâte |
| - 1 c. à café de levure chimique | ½ | - cuillère en bois |
| - 125 g de sucre | 62,5g | - plaque à cuisson |
| - 1 sachet de sucre vanillé | ½ | - papier sulfurisé |
| - 50 g d'amandes en poudre | 25g | - emporte pièces décoratifs |
| - 2 pointes de couteau de clous de girofles moulus | 1pt | - rouleau de cuisine |
| - 2 pointes de couteau de cardamome moulue | 1pt | - couteau bien aiguisé |
| - 1 c. à café de cannelle en poudre | ½ | |
| - 2 gouttes d'arôme d'amande amère | 1 | |
| - 1 œuf | ½ | |
| - 100g de beurre doux | 50g | |
| <u>Préparation</u> | | |
| 1/ mélanger les éléments secs ensemble | | |
| 2/ creuser un puits, mettre l'œuf, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger le tout pour en faire un pâte brisée | | |
| 3/étendre la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur (on peut passer au préalable la boule de pâte au réfrigérateur 5' pour faciliter l'aplatissage sans émiettage) | | |
| 4/ former des biscuits à l'emporte pièce | | |
| 5/ déposer | | |
| 6/ Laisser cuire 15 ' à 180°C pour obtenir des biscuits dorés | | |

