

Spéculoos

plaisir idéal pour la boîte à gâteaux de la semaine

Ingrédients pour 40 biscuits

- 140g de beurre mou ou de margarine végétale
- 200g de farine de seigle ou d'épeautre
- 140g de vergeoise ou de sucre roux ou du rapadura
- 2 pincées cannelle
- 2 pincées de gingembre
- 2 pincées de mélange pour pain d'épice
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel

Préparation 30 minutes / Repos 3 heures / Cuisson 10 - 12 minutes

- Au robot travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse
- Si vous n'avez pas de robot, faire fondre légèrement le beurre et mélanger énergétiquement avec le sucre
- Dans un autre saladier mélanger la farine, le bicarbonate, le sel et les épices
- Incorporer le mélange beurre sucre au mélange farine - épices
- Former une boule, la pâte doit être légèrement collante
- Couvrir d'un torchon et laisser reposer 3 heures au frais
- Préchauffer le four à 150°C
- Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson
- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte entre deux feuilles papier sulfurisé
- Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce
- Mettre au four et laisser cuire 10-12 minutes
- Laisser refroidir sur une grille, et non sur la plaque sinon les biscuits seront humides

Accompagnement

- Ils permettent de vous accompagner toute la semaine sans complexe (2-3 maximum par jour)

Diétôdélites