



SPECULOOS



Pour une bonne trentaine de biscuits:

125 g de farine

2,5 g de levure chimique (1/4 de sachet)

1 petite pincée de cannelle en poudre

85 g de beurre mou

85 g de vergeoise brune (je n'avais que de la cassonade blonde)

½ pincée de sel

½ œuf (je sais que ce n'est pas pratique mais sinon, on a vraiment trop de biscuits quand on n'est pas nombreux à la maison!)

Mélanger la farine et la levure, réserver. Mélanger alors la vergeoise au beurre en pommade puis ajouter le sel. Incorporer l'œuf puis la farine en remuant chaque fois rapidement. Former une boule et réserver au frigo environ 1 heure.

Préchauffer le four à 160°.

Fariner le plan de travail et abaisser le pâte à 3 mm d'épaisseur environ. Découper à l'emporte pièce. La forme classique est un rectangle mais, on peut faire comme on veut. Poser les biscuits sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé en les espaçant suffisamment pour qu'ils ne se touchent pas lors de la cuisson. Au bout d'une dizaine de minutes, les biscuits sont prêts. Les laisser refroidir avant de les enlever de la plaque.

Ces biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.