

## SPECULOS

**ingrédients:** 200g de farine, 5g de cannelle, 1 pincée de sel, 5g de levure chimique, 100g de beurre, 100g de ~~vergeoise-brune~~ cassonade, 30g de sucre semoule, 1 jaune d'œuf, 1 cs de lait

Tamiser la farine avec la cannelle, le sel et la levure

Réunir le beurre, la ~~vergeoise~~ cassonade, le sucre.

Frotter entre les doigts pour sablerajouter le jaune d'œuf, le lait.

Ajouter le mélange farine et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais 1/2h

Préchauffer le four à 180°

Étaler la pâte sur 3/4 mm et découper des formes à l'aide d'emportes-pièces

Mouiller légèrement la surface du gâteau et le passer dans du sucre semoule

Enfourner 15/20 min