

Speculos



Ingrédients :

120 g de beurre	120 g de sucre brut
1 pincée de sel	1 œuf frais
60 g d'amandes moulues	1 citron non traité, seulement le zeste
1 cc de cannelle	1 p. de c. de cardamome en poudre
1 p. de c. clou de girofle en poudre	250 g de farine
1 cc de poudre à lever	

Réalisation :

Ramollir le beurre dans une terrine, ajouter le sucre, le sel, l'œuf, les amandes et le zeste, travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer ensuite la farine, les épices et la poudre à lever, couvrir et mettre au frais env. 30 mn.

Abaisser la pâte sur env. 7 mm d'épaisseur, découper des formes à l'emporte-pièce, poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, mettre au frais env. 10 mn.

Cuire env. 10 mn au milieu du four préchauffé à 200°C. Sortir du four, faire glisser avec le papier à pâtisserie sur une grille, laisser refroidir.

Conservation :

Dans une boîte bien fermée, env. 2 semaines.