

Speculoos maison

INGREDIENTS 30 biscuits

- 250 gr de farine
 - 125 gr de cassonade
 - 150 gr de beurre
 - 2 œufs
 - 1 cc d'épices Speculoos ou pain d'épices
 - 1 cc de cannelle
 - 1 pincée de sel
- Levure chimique



Mélanger la farine, la cassonade, les épices, le sel et la levure

Faire un puit

Faire fondre le beurre et battre les œufs



Verser les œufs battu et le beurre fondu dans le puit

Bien mélanger la pâte

Former un boudin et l'envelopper dans 1 film alimentaire ou papier cuisson, réserver au frigo 1h



Couper en tranche de 1 centimètre d'épaisseur

Les poser sur une plaque couverte de papier sulfurisé

Cuire au four préchauffé à 180° pendant 15 min, ne pas laisser brunir aussi non ils seront trop dur et amer!

