



Petits gâteaux Speculoos



12h50	40 min	10 min	12h	506
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Étape 1

Préparation des Speculoos

- 1 Dans un saladier, mélanger au batteur le sucre, le beurre et les épices jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 Ajouter petit à petit la farine, la levure et quelques pincées de sel.
- 3 Bien mélanger la pâte afin de former une boule.
- 4 Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.
- 5 Séparer la pâte en 3 boules.
- 6 Abaisser chaque boule sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- 7 Etaler au rouleau afin d'obtenir une épaisseur de 3 à 4 mm d'épaisseur.
- 8 Couper la pâte en rectangles de 3 à 4 cm de long avec un couteau ou des emportes-pièces.
- 9 Disposer les rectangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 10 Faire cuire les speculos au four pendant 10 minutes à 180°C (Th.6).

350 g **Farine**
250 g **Sucre roux**
250 g **Beurre**
5 g **Levure chimique**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
0.25 c. à café **Anis vert en poudre**
0.25 c. à café **Gingembre en poudre**
0.25 c. à café **Noix de muscade en poudre**
0.25 c. à café **Clou(s) de girofle en poudre**
1 **Sel**

Étape 2

Dressage

1 Servir les spéculoos pour le café, le thé, le goûter. Ils peuvent servir également de base à de nombreuses recettes de desserts.