

Spéculoos

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 pincée de sel
15 grammes d'épices pour spéculoos (vahiné)
1 œuf
750 grammes de farine
1 cuillère à soupe de miel liquide
30 grammes de poudre d'amande
200 grammes de beurre
500 grammes de cassonade
100 ml de lait

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Sortez le beurre du réfrigérateur une heure à l'avance pour qu'il soit bien malléable.**
3. **Mixez le beurre et la cassonade jusqu'à obtention d'une masse homogène.**
4. **Ajoutez le sel, l'œuf, le miel et le lait. Continuez à mixer.**
5. **Tamisez la farine, la poudre d'amande et les épices pour spéculoos au-dessus de la pâte et continuez à mélanger.**
6. **Formez un rouleau de pâte et emballez-le sous cellophane. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.**
7. **Roulez la pâte sur le plan de travail enfariné et coupez des rondelles d'environ 1,5 cm.**
8. **Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 180 °C.**
9. **Laissez les spéculoos refroidir sur une grille.**