

Spekulatius

Préparation 20'(pâte) + 15'(aplatissage découpage) Cuisson 15'		Pour 90 biscuits
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 250 g de farine	125g	- bol à mixer pour travailler la pâte
- 1 c. à café de levure chimique	½	- cuillère en bois
- 125 g de sucre	62,5g	- plaque à cuisson
- 1 sachet de sucre vanillé	½	- papier sulfurisé
- 50 g d'amandes en poudre	25g	- emporte pièces décoratifs
- 2 pointes de couteau de clous de girofles moulus	1pt	- rouleau de cuisine
- 2 pointes de couteau de cardamome moulue	1pt	- couteau bien aiguisé
- 1 c. à café de cannelle en poudre	½	
- 2 gouttes d'arôme d'amande amère	1	
- 1 œuf	½	
- 100g de beurre doux	50g	
<u>Préparation</u>		
1/ mélanger les éléments secs ensemble		
2/ creuser un puits, mettre l'œuf, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger le tout pour en faire un pâte brisée		
3/étendre la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur (on peut passer au préalable la boule de pâte au réfrigérateur 5' pour faciliter l'aplatissage sans émiettage)		
4/ former des biscuits à l'emporte pièce		
5/ déposer		
6/ Laisser cuire 15 ' à 180°C pour obtenir des biscuits dorés		

