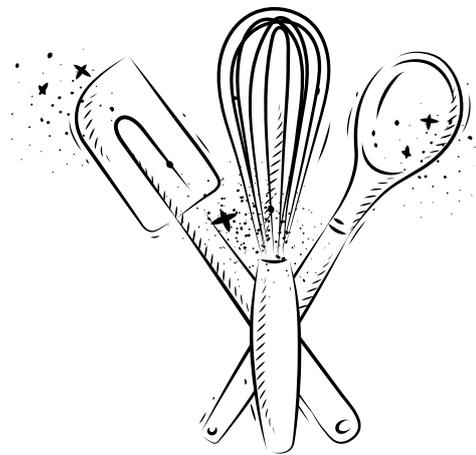




La véritable recette de spéculoos de Saint-Nicolas

Ingrédients pour 8 personnes

1 pincée de sel
1 cuillère à café de quatre-épices
1 cuillère à café de levure chimique
150 g de beurre tendre
500 g de farine
300 g de cassonade brune
1 œuf
10 cl de lait
2 cuillères à café de cannelle



Préparation

Mélanger le sucre, les épices, le sel, le bicarbonate, le beurre mou en dés, l'œuf. Verser dans un grand saladier la préparation, ajouter la farine et travailler à la main. Ajouter le lait pour lier le tout.

Former une "boule" et emballer au cellophane et placer au frigo pendant 30 minutes. Sortir et retravailler la pâte qui a durci au frigo. Fariner les moules ou le plan de travail. Former les biscuits. Faire cuire 10 à 15 min à 175°C. Ils ne doivent pas se colorer : la pâte étant très foncée à la base.

La bonne cuisson : biscuits encore un peu mou au centre à la sortie de four, qui durcit en dehors.

