

Spéculoos

<p>Mélange d'épices à Spéculoos d'après José Maréchal</p> <p>Les épices sont en poudre et les cuillères sont rases.</p>	<p><i>2 cs de cannelle</i> <i>1 cc de noix de muscade</i> <i>1 cc de gingembre</i> <i>1 cc de clou de girofle</i> <i>½ cc de poivre blanc</i> <i>½ cc de cardamome</i> <i>½ cc d'anis</i></p>
<p><i>500 g de farine</i> <i>150 g de cassonade</i> <i>150 g de mélasse</i> <i>2 cs de mélange d'épices à Spéculoos</i> <i>1 cc de levure ou de bicarbonate</i> <i>5 g de sel</i></p>	<p>Procéder comme pour la confection d'une pâte brisée :</p> <p>dans le bol d'un mixer, muni du couteau pétrin, placer la farine, la cassonade, la mélasse, les épices, la levure et le sel. Mixer.</p>
<p><i>1 œuf</i> <i>200 g de beurre mou</i></p>	<p>Ajouter l'oeuf et le beurre coupé en petits morceaux. Mixer juste pour incorporer.</p>
<p><i>5 à 10 cl de liquide (lait ou eau)</i></p>	<p>Ajouter juste assez de liquide pour former une boule de pâte. Filmer et placer au réfrigérateur pour au moins 2 heures.</p>
<p>Sortir la pâte une demi-heure avant de la travailler. Fariner le plan de travail et la pâte. Étaler sur une épaisseur d'environ 4 mm. Découper avec l'emporte-pièce de votre choix et placer sur une plaque recouverte de papier.</p>	
<p>Préchauffer le four à 170 °C. Enfourner les biscuits 12 à 15 minutes ; ils doivent juste être dorés. Conserver dans une boîte en fer.</p>	
<p style="text-align: right;">Les recettes favorites d'Antoinette</p>	