

## Speculoos

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 500 gr de farine
- 300 gr de cassonade brune
- 250 gr de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 1 cc de 4 épices (poivre, muscade, girofle et cannelle) ou d'épices pour speculoos (anis et gingembre en plus)
- 1 cc de bicarbonate
- 1 cc de levure en poudre
- 1 pincée de sel
- Facultatif : amandes effilées

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger au fouet électrique le beurre et la cassonade pendant 5 min.

Ajouter la farine, la levure, le sel et les 4 épices, le bicarbonate et les oeufs. Mélanger.

Si possible, laisser reposer la pâte en boule durant 1h min, à T° ambiante.

Former des petits tas (3 à 5 mm d'épaisseur) et déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Parsemer les biscuits d'amandes effilées (facultatif).

Cuire au four à 180°C pendant 10-12 min environ.

Laisser refroidir avant de les décoller.

Pour les conserver, placer les speculoos dans une boîte hermétique ou en métal.

