

LE SPÉCULOOS

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

10 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de farine (légère, non fermentante)

300 g de beurre (de qualité, surtout pas de margarine)

600 g de cassonade de candi

1 dl d'eau

1 pincée de sel

1 càs de bicarbonate de soude

2 oeufs (facultatif)

1 càc d'extrait de vanille (facultatif)

1 càc de mélange d'épices de spéculoos (ou saumon, cannelle, noix de muscade, anis, gingembre)

Les étapes

1. Dans une terrine, battre ensemble, jusqu'à l'obtention d'une crème, la cassonade, le beurre, les épices et arômes (et les oeufs, le cas échéant) et délayer progressivement dans l'eau. (Ajouter deux tranches de pain d'épices nature trempé dans de l'eau pour servir de liant).

2. Tamiser la levure et la farine, en saupoudrer la crème et mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse. ne pas pétrir trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, la mettre un moment au frais (ce qui fut mon cas...)

3. Partager la pâte en plusieurs morceaux à abaisser sommairement au rouleau.

4. Si on dispose de moules à spéculoos en bois : bien fariner le motif sculpté et presser fortement la pâte à la main. Couper l'excédent avec un fil de fer fin. Taper le moule contre le bord de la table pour décoller la pâte et la détacher délicatement pour la poser sur une plaque de cuisson graissée. (nous avons déposé sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé).

5. Enfourner la plaque au four préalablement chauffé à 175-200°C). Laisser cuire 10 mn ou plus selon l'épaisseur

