

SPECULOOS

Sucre brun KCC

PRÉPARATION

- Mélanger la cassonade KCC, le bicarbonate de sodium et le mélange 4 épices jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter le beurre, le lait et l'œuf.
- Pétrir 4 à 5 minutes en petite vitesse.
- Diviser la pâte en deux et passer la au rouleau.
- Laisser reposer la pâte au frigo durant 12 heures pour un résultat optimal. Cependant, la pâte peut se travailler après 2 heures.
- Rouler la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 0,3 cm.
- Découper à l'emporte-pièce et placer les formes désirées sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson ou d'une feuille de silicone.
- Cuisson à 175°C pendant +/-10 minutes

INGRÉDIENTS

- 500g farine
- 350g sucre brun KCC
- 180g beurre en pommade
- 85g de lait entier
- 5,5g de bicarbonate
- 4,5g de mélange 4 épices (cannelle, clou de girofle, cardamome et gingembre)
- 1oeuf (55g)

