

Les recettes de Randouvèze

Spéculoos

Ingrédients :

1kg de farine
500 g de beurre
700 g de sucre (moitié cassonade)
Cannelle
2 œufs
1 verre à liqueur d'eau ou de cognac
2 cuillères à café de poudre à lever

Préparation :

Disposer la farine en fontaine, y mettre au centre beurre, sucre, cannelle, œufs et eau. Pétrir et rouler en boule. Laisser reposer la nuit au frais (pas au frigo).

Couper la pâte en plusieurs morceaux. Rouler pour obtenir un cylindre de 4 cm de diamètre. Couper en tranches et rouler dans la farine.

Faire cuire au four 175° à 200° pendant 12 à 15 min. (Prendre garde que les spéculoos ne brûlent pas.)

On peut remplacer la farine et la poudre à lever par de la farine fermentante.

Variante

500 g de farine, 250 g de beurre, 325 g de cassonade, $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de cannelle, 1 cuillerée à café d'épices (anis, clou de girofle, muscade, gingembre), 2 œufs, 1 cuillerée à café de levure chimique, 100 g de poudre d'amandes, 1 pincée de sel

Origine : Nicole Carette