

SPÉCULOOS

(Recette de la maison Dandoy)

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de farine type 45
150 g de beurre cru
300 g de vergeoise foncée
5 cl de lait
1 pincée de sel
2 cuillères à café de bicarbonate de soude
1 œuf
1 cuillère à soupe de vanille liquide
2 cuillères à café de 4 épices (*cannelle, girofle, muscade et gingembre*)
2 tranches de pain d'épices maison (*facultatif*)

Faire chauffer le four à 200°.

Dans le bol mixeur d'un Magimix, mettre ensemble tous les ingrédients en terminant par le lait. Ajouter éventuellement deux tranches de pain d'épices nature trempé dans du lait pour servir de liant.

Ne pas pétrir trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, la mettre un moment au frais. Votre pâte doit être épaisse, mais non collante.

La partager en plusieurs pâtons et abaisser chacun d'eux au rouleau sur une épaisseur de 3 ou 4 mm. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des spéculoos de la taille et de la forme souhaitée.

Enfourner la plaque au four ramené à 190°. Laisser cuire 15 minutes ou un peu plus selon l'épaisseur du biscuit.

Conseil de la Maison Dandoy :

Toutes les vergeoises peuvent convenir à la fabrication du spéculoos, mais plus clair sera le sucre utilisé, plus clair sera le biscuit.