

Saint-Nicolas - Biscuit au Speculoos

Ingrédients

350 gr de farine
250 gr de cassonade
200 gr de beurre ramolli
1 c.à.s. de cannelle en poudre
Pincée de bicarbonate
Sel



Préparation

Pétrissez la **farine**, la **cassonade**, le **beurre** ramolli coupé en morceaux, la **cannelle** en poudre, le **bicarbonate** et le **sel**.

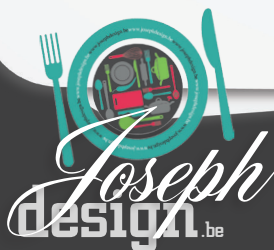
Réalisez une boule et repose 1 heure à température ambiante.

Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découpez à l'aide d'un emporte-pièce ou déposez dans un moule à speculoos.

Enfournez 10 minutes à 180° !

*Vous trouverez chez nous
de magnifiques moules
« Saint-Nicolas »*

*Testée et
Approuvée !*



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287