



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Spéculoos v. I .



### *Ingrédients :*

- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de cassonade
- 100 g de beurre mou
- 2 c.à.s de lait
- 200 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- Cannelle

- Réunir le beurre, la cassonade et le sucre
- Frotter entre les doigts pour sabler. Rajouter le jaune d'œuf, le lait
- Tamiser la farine avec la cannelle, le sel et la levure chimique
- Ajouter ce mélange de farine et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse
- Envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais 30 minutes
- Étaler la pâte au rouleau sur 4 mm et découper des formes à l'aide d'emporte-pièce
- Mouiller légèrement la surface du gâteau et le passer dans du sucre semoule de la cassonade
- Préchauffer le four à 180°C th. 6 et enfourner 20 minutes

*Conseils : Penser à TRÈS bien espacer les gâteaux ... quitte à faire une 2nde tournée (ça gonfle !)*

