

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SPECULOOS

es speculoos : 100g beurre salé - 100g sucre roux ou cassonade - 30g sucre semoule - 1 jaune d'oeuf - 1 càs lait - 200g farine - 5g cannelle en poudre - 5g gingembre en poudre - 5g épices à pain d'épices - 5g levure chimique -

Tamiser farine, cannelle, gingembre, épices, levure.

Mixer le beurre, le sucre roux, le sucre semoule. Ajouter l'oeuf et le lait. Incorporer la farine tamisée aromatisée. Mixer. Etaler entre deux films alimentaires ou feuilles guitare. Entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Découper les formes à l'emporte-pièce. Poser sur feuille sulfurisée sur plaque à pâtisserie. Enfourner et cuire 15 minutes. Refroidir sur grille.

A conserver en boîte métallique.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr