

Saint-Nicolas / Biscuits 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 reposez 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° !

Bon appétit!



Joseph
 design.be

L'ustensile de
 la semaine!

Moules à
 speculoos
 by PATISSE

Pour des biscuits
 100% réussis!

à pd
 9,95€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
 design.be

