

Biscuits à la pâte de spéculoos

extraite du dossier Spécial Belgique du n°67 de Régál de septembre/octobre.



Ingrédients

- 280g de farine T 45
- 140 g de beurre
- 40 g de vergeoise ou sucre muscovado
- 100 g de pâte de spéculoos
- 1 cuil à café de cannelle

Préparation

- Dans une jatte, mélangez la farine, la cannelle et le sucre.

Incorporez le beurre en dés et sablez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre grossière.

- Ajoutez l'oeuf et la pâte de spéculoos, mélangez et formez un boudin long.

Filmez-le et entreposez-le au congélateur pendant une heure.

- Après ce temps de repos, allumez le four à 180°. Sortez le boudin de pâte du congélateur et découpez des disques d'un centimètre d'épaisseur.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et pressez légèrement au centre avec le pouce.

- Enfournez les biscuits, faites-les cuire entre 15 et 20 minutes. Surveillez la cuisson.

Laissez-les tiédir à la sortie du four puis disposez-les sur une grille pour les faire refroidir.

- Au moment de servir, vous pouvez éventuellement ajouter une cuillère de spéculoos au centre.