



# SPECULOOS



## Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de biscuits speculoos.

## Ingrédients

Mixe Speculoos	500 g	1000 g
Beurre mou	150 g	300 g
Œufs	1	2

## Procédé

Faire préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.

1. Verser le Mixe Speculoos et le beurre mou puis les œufs dans un saladier puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.
2. Étaler lentement la pâte (environ 5 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée. Faire des biscuits de pâte en vous servant d'un emporte-pièce ou d'un petit verre. Déposer les Speculoos sur une plaque de four que vous avez beurrée ou recouverte d'une feuille de cuisson.
3. Cuire environ 15 à 20 minutes à 180 °C (th.6) suivant le poids des biscuits.
4. Laisser refroidir les Speculoos sur une grille jusqu'à ce qu'ils deviennent durs et croquants.



# SPECULOOS



## Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de biscuits speculoos.

## Ingrédients

Mixe Speculoos	500 g	1000 g
Beurre mou	150 g	300 g
Œufs	1	2

## Procédé

Faire préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.

1. Verser le Mixe Speculoos et le beurre mou puis les œufs dans un saladier puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.
2. Étaler lentement la pâte (environ 5 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée. Faire des biscuits de pâte en vous servant d'un emporte-pièce ou d'un petit verre. Déposer les Speculoos sur une plaque de four que vous avez beurrée ou recouverte d'une feuille de cuisson.
3. Cuire environ 15 à 20 minutes à 180 °C (th.6) suivant le poids des biscuits.
4. Laisser refroidir les Speculoos sur une grille jusqu'à ce qu'ils deviennent durs et croquants.