

## Spéculoos Nature

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 30 min

### Ingrédients:

- FARINE	350g
- CASSONADE BRUNE	250g
- BEURRE	250g
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	5g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- SEL	5g
- OEUF(S)	1

### Recette:

- Dans un grand plat creux, mélangez la cassonade et le mélange d'épices.
- Faites fondre légèrement le beurre du micro-onde puis ajoutez-le au mélange avec l'œuf. Homogénéisez le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Incorporez petit à petit la farine. Mélangez bien puis ajoutez le sel et la levure.
- Placez la pâte 2 heures au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez des boules de pâtes de 2 – 2.5 cm de diamètre et placez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 6-7 minutes en bas du four.
- Laissez refroidir avant de déguster.

### Remarque:

Pour 60 pièces

