

Spéculoos aux Amandes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- FARINE	200 g
- LEVURE	1/2 c à café en poudre
- BEURRE	120 g
- CASSONADE BRUNE	125 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- EAU	2 c à soupe
- AMANDES ENTIÈRES	60 g
- EPICE SPÉCULOOS	1 c à café



Recette:

- Mélangez la farine, la levure, la cassonade, le jaune d'œuf, l'eau et le beurre ramolli avec une spatule.
- Broyez légèrement les amandes (il doit rester des gros morceaux).
- Joignez ces amandes à la pâte.
- Ajoutez l'épice au spéculoos (mélange de cannelle, badiane, girofle et autres épices).
- Formez les pâtons de 6-7 cm de diamètre et 1.5 cm d'épaisseur sur du papier sulfurisé.
- Laissez reposer au frais pendant 3 heures.
- Préchauffez le four à 180°C .
- Enfournez pendant 12 minutes puis laissez refroidir avant de déguster.

Remarque:

pour 12 à 15 pièces