

BISCUITS SPÉCULOOS SELON FELDER



1 1/3 tasse (200g) de farine tout usage, non blanchie
1/2 tasse (100g) de cassonade foncée
2 c. à soupe (30g) de sucre
100 g de beurre mou
1 pincée de sel
1 jaune d'oeuf
1 c. à soupe de lait
1 c. à thé (5g) de poudre à pâte
1 1/2 c. à thé de cannelle moulue
1/2 c. à thé de muscade moulue
1/4 c. à thé de clou de girofle
1/2 c. à thé de gingembre
1/2 c. à thé de piment de la Jamaïque

-Dans le bol du mélangeur muni du fouet plat, mélanger la cassonade, le sucre, le beurre et le sel jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés.

-Ajouter le jaune d'oeuf et le lait et mélanger.

-Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et les épices. Bien mélanger.

-Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit souple.

-Former un disque avec l'appareil, le couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 45 à 60 minutes.

-Environ 1 heure plus tard, déposer la pâte sur une surface farinée et l'étaler sur une épaisseur d'environ 3mm.

-Tapisser une plaque de papier parchemin ou de Silpat.

- Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce et les déposer sur la plaque.
- Laisser les spéculoos sécher environ 10 heures avant de les cuire.
- Préchauffer le four à 350 F (180C) et les cuire 12 à 15 minutes.
- Laisser les biscuits refroidir sur une grille avant de les conserver dans un contenant hermétique.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***