









# Les spéculoos



## Les ingrédients pour la pâte

- 125g de cassonade brune 
- 150g de beurre 
- 200g de farine 
- 2 cuillères à soupe d'eau 
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 jaune d'œuf

## Les ustensiles

- Un moule à spéculoos
- un saladier 
- une balance 
- une fourchette
- un essuie

## Le déroulement

1. Tourne dans le beurre avec une fourchette pour obtenir une crème.
2. Ajoute le sucre, le jaune d'œuf, l'eau et la cannelle ; mélange bien.
3. Ajoute la farine et la levure chimique à la pâte. Pétris-la à la main.
4. Laisser reposer la pâte une nuit au frais.
5. Le lendemain , pétris à nouveau la pâte.
6. Mets la pâte dans un moule saupoudré de farine, lisse avec un couteau.
7. Retourne le moule sur une plaque de beurre et retire-le.
8. Fais cuire les spéculoos environs 25 minutes à 180° (T6)

