


Biscuits speculoos aux amandes

Les Speculoos ont leur petite renommée bien au-delà des frontières belges...C'est aussi une délicieuse gourmandise hongroise !

environ 60 pièces

   Débutant

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

500 gr. de farine de blé
2 c. à c. de Levure Chimique
Dr.Oetker
250 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
15 - 20 gr. d' épices pour pain
d'épices
1 gr. de sel
2 oeufs
200 gr. de beurre pommade
100 gr. d' amandes en poudre

- 1 Couvrez la plaque d'une feuille de papier cuisson.
- 2 Mélangez la farine et la levure chimique dans un récipient. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, les épices, le sel, les œufs, le beurre et les amandes. Travaillez le tout au batteur électrique (crochets pétrisseurs), brièvement et à vitesse minimale dans un premier temps, puis à vitesse maximale, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte au frais pendant env. 30 min.
- 3 Préchauffez le four.
Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C
- 4 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte portion par portion sur env. 3 mm d'épaisseur. Découpez de petits rectangles (env. 7 x 5 cm) à l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pâtisserie.



- 5 Selon les envies, tracez des bordures et des décorations avec une fourchette ou le dos d'un couteau. Appuyez délicatement avec l'envers d'un emporte-pièce pour laisser l'empreinte ou découpez de petits motifs (étoiles, flocons...) et déposez-les sur les biscuits (collez-les avec un peu d'eau).

- 6 Déposez les biscuits sur la plaque, enfournez et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 7 Sortez les spéculoos et laissez-les refroidir sur une grille avec le papier cuisson.

