

l'épicerie de bruno

Speculoos

Délicieux avec un bon thé ou un café, émiettés sur une compote de fruits (mangues, pommes, poires ...), sur un lit de mascarpone ... une recette 100 % belge et délicieuse !

Marché

100 grammes de beurre, 300 grammes de farine, 1 œuf, 15 cl d'eau, 5g de levure chimique

A l'épicerie de bruno

200g de sucre Muscovado, 1 cuillère à café de cannelle de Ceylan en poudre, 1 cuillère à café de mélange 4 épices

La Recette

Faire fondre le sucre et l'eau dans une casserole, afin de faire un caramel.

Ajouter le beurre et les épices à feu doux.

Mélanger farine et levure, puis ajouter l'œuf.

Rajouter le mélange fondu, et mélanger tranquillement pour obtenir une pâte épaisse.

Etaler sur une plaque beurrée ou huilé, couper en morceaux de 5cm de long sur 3cm de large, espacer les morceaux .

Cuire 15 à 20 minutes à 170°.

C'est prêt !