

Spéculoos au beurre frais



Ingrédients

- 175 g de beurre de baratte frais Pur Natur
- 1 œuf
- 420 g de sucre candi brun
- 670 g de farine
- 1 c. à soupe d'épices à spéculoos
- 120 g d'eau

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un robot de cuisine jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Enveloppez la préparation dans du film plastique et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. Aplatissez la pâte au rouleau sur une surface préalablement farinée, à une épaisseur d'environ 4 mm. Prélevez à l'emporte-pièce des biscuits dans la pâte et faites cuire au four sur du papier ingraissable pendant 12 minutes.