

## **MES SPÉCULOOS** **(Ma recette)**

### **Ingrédients :**

250 g de farine type 55

175 g de beurre à température ambiante

175 g de vergeoise brune

1 œuf

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à soupe de cannelle

1 pincée de sel

1 pincée de muscade

Autres épices selon votre goût : gingembre, cardamome, anis ...

Verser tous les ingrédients dans le grand bol d'un robot type Magimix muni du couteau métallique. Bien les mélanger jusqu'à obtenir une boule de consistance homogène. Envelopper cette boule de pâte dans du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Sortir la pâte et l'étaler sur une feuille Silpat sur une épaisseur de 4 ou 5 mm. La découper avec un emporte-pièce de la forme souhaitée et enfourner à 160° pendant 15 minutes. Laisser complètement refroidir avant de déguster.