LES DÉLICIEUX BISCUITS ÉPICÉS OU SPÉCULOOS

Pendant longtemps, il fallait attendre le mois de novembre pour que le spéculoos revienne dans les boulangeries. Ce petit biscuit épicé, sec et croustillant était alors une exclusivité de la période de Saint-Nicolas. Actuellement, le spéculoos est disponible tout au long de l'année, même s'il y a de grandes différences entre ce biscuit traditionnel et sa variante des supermarchés.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de Primo
- 640 g de cassonade brune
- 200 g de margarine
- 120 g d'eau
- 15 g de poudre à lever (bicarbonate de sodium)
- 10 g de cannelle

RECETTE :

- Commencez par mélanger le sucre, la margarine et l'eau.
- Tamisez la farine et les autres ingrédients.
- Ajoutez la farine tamisée et pétrissez lentement en une pâte homogène dans un mélangeur-batteur.
- Enveloppez la pâte d'un linge humide et laissez reposer une nuit au frais, dans un réfrigérateur.
- Retravaillez la pâte avant de la façonner dans la forme de votre choix.
- Saupoudrez les moules à spéculoos de farine.
- Faites cuire sans vapeur.
- Temps de cuisson : ± 20 minutes (selon la taille des spéculoos) à 180 °C -190 °C.

Ceres sa · Avenue de Vilvorde 300 · 1130 Bruxelles
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES GROUPE SOUFFLET GROEP