

Spéculoos à la farine d'amande

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

175g	Farine d'amande Ranobo
125g	Beurre
100g	sucre
2 eetlps	épices à spéculoos
Snuifje	sel
L'eau froide	
Extra:	Flocons d'amandes Ranobo

Méthode:

- 1) Prévoir de l'eau extra fraîche : mettre une tasse au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 165°C.
- 2) Diviser le beurre en cubes et mélanger avec le sucre jusqu'à consistance lisse.
- 3) Ajoutez maintenant la farine d'amande Ranobo, les épices à spéculoos et une pincée de sel.
- 4) Ajouter une cuillerée d'eau glacée et mélanger jusqu'à consistance homogène. Laisser ensuite reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur.
- 5) Étalez la pâte. Vous pouvez faire cuire la pâte dans son intégralité sur une plaque à pâtisserie puis la briser de manière irrégulière. Ou vous pouvez découper les formes souhaitées.
- 6) Faites cuire 20 à 30 minutes dans le four préchauffé. Plus votre pain d'épice est épais, plus le temps de cuisson sera long. Après cuisson, laisser refroidir les cakes sur une grille pour qu'ils deviennent bien croustillants.
- 7) Astuce supplémentaire : juste avant de sortir les gâteaux du four, saupoudrez le pain d'épices de copeaux d'amandes Ranobo légèrement torréfiées.

