**Recette spéculoos :**

**Ingrédients :**

* 350gr de farine
* 250gr de cassonade brune
* 250gr de beurre doux
* 3gr de canelle
* 1 œufs
* 3gr mélange 4épice
* 5gr de levure chimique
* 5gr de sel fin

**Préparation :**

Verser la cassonade, la canelle et le mélange d’épices dabs un grand bol, ajouter le beurre bien mou et l’œuf

Mélanger le tout jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Ajouter petit à petit la farine tout en continuant de mélanger à l’aide de la spatule. Ajouter ensuite le sel et finalement la levure.

Idéalement laisser poser deux heures.

Séparer la âte en trois boules. Étalez une boule entre deux feuilles de cuisson et étalez la à l’aide d’un rouleau à patisserie jusqu’à obtention d’une feuille de 3-4mm d’épaisseur.

Enfourner 10 min à 180°-200°.