

# Spéculoos

PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 50 MINUTES • POUR 4 À 6 PERSONNES

Une recette de Ferdinand, salarié du Fenouil Biocoop



## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine\* de blé T65
- 100 g de beurre\* mou
- 130 g de sucre complet
- 1 œuf\*
- 1 c à c de bicarbonate
- 2 c à c bombée de poudre d'épices « pour pain d'épices »
- 1 pincée de sel
- 25 amandes\* mondées (facultatif)

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Dans un grand saladier, blanchir le beurre mou et le sucre en mélangeant énergiquement.
3. Incorporer au fur et à mesure l'œuf, la farine tamisée, le sel, le bicarbonate et la poudre d'épices.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte de la consistance de la pâte à modeler. La laisser reposer 30 minutes au frais.
5. Sur le plan de travail, étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur.
6. Découper des rectangles de 3×4 cm ou des formes à l'emporte-pièce.
7. Les disposer sur une plaque à pâtisserie. (Facultatif : déposer une amande mondée dessus.)
8. Enfourner et laisser cuire 10 min.
9. Les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille !

FENOUIL SARGÉ-LES-LE-MANS  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
Accueil : 02 85 29 15 80