

SPÉCULOOS (BISCUITS SABLÉS À LA CANNELLE)



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Farine blanche 250g
- Beurre 1/2 sel ou doux 125g
- Sucre roux ou cassonade 100g
- 1 œuf
- Mélange 4 épices 1/2 càc + cannelle 1/2 càc (quantités variables selon vos goûts)

Astuces :

- Pour le sucre, opter pour du rapadura ou du muscovado (Index Glycémique + bas) dispos en magasins bios.
- + de **recettes de sablés** sur le blog !

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes | Pour 20 sablés environ

1. Ramollir le beurre quelques secondes au micro-ondes (il ne doit pas être fondu) ou le laisser à **température ambiante** une heure avant.
2. Au **robot** ou **à la main** : **pétrir** la farine, le sucre roux ou la cassonade, l'œuf, le beurre mou en dés et les épices (4 épices + cannelle) jusqu'à obtenir une **texture sablée**.
3. Former un **pâton**, l'aplatir un peu et le réserver **au frais 30 minutes** (la pâte va durcir et sera plus facile à travailler).
4. Quand vous sortez la pâte du frigo, préchauffer le four à **150°C**.
5. Sur un plan de travail **fariné**, étaler la pâte sablée à l'aide d'un **rouleau à pâtisserie**.
6. À l'aide d'**emporte-pièces**, former **≈ 20 sablés**.
7. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer les sablés.
8. Enfourner **10 minutes** (moins cuits) à **15 minutes** (plus cuits) **selon la texture désirée**. Le temps de cuisson peut varier selon les fours. À la sortie du four, les **laisser reposer** sur une grille avant de les déguster.



@Recettes100faim.fr