

La recette. Les spéculoos à l'Orgé

- 200g de beurre demi-sel
- 200g de cassonade
- 60g de sucre semoule
- 5g de cannelle en poudre
- 2g de sel
- 1 œuf + 1 œuf pour la dorure
- 10cl d'infusion d'Orgé
- 400g de farine
- 6g de levure chimique

Sablez le beurre, la cassonade et le sucre semoule. Ajoutez la cannelle, le sel, l'œuf, l'infusion et en fin la farine avec la levure.

Étalez la pâte à 3mm d'épaisseur et découpez à la roulette cannelée.

Posez sur une plaque, dorez à l'œuf et cuire au four à 200 °C pendant 5 à 7 minutes.

Astuce : Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson afin d'éviter que celle-ci ne colle sur le plan de travail.