

Code produit : **BSP91**

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de biscuits Spéculoos.

Ingrédients

Bäkermixes® Spéculoos	1000 g	500 g
Beurre mou	300 g	150 g
Œufs	2	1

Procédé

1. Mélanger dans la cuve du batteur à la feuille le Bäkermixes® Spéculoos et le beurre mou puis les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.
2. Etaler lentement la pâte (environ 5 mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface préalablement farinée. Faire des biscuits de pâte en vous servant d'un emporte pièce ou d'un couteau de tour. Déposer les Spéculoos sur une plaque pâtissière recouverte d'une feuille de cuisson.
3. Cuire environ 15 à 20 minutes à 180°C suivant le poids des biscuits (160°C sur un four ventilé).
4. Laisser refroidir les Spéculoos sur une grille jusqu'à ce qu'ils deviennent durs et croquants.