

Spéculoos



Ingrédients :

- 125 g de farine
- 112,5 g de beurre végétal
- 112,5 g de cassonade
- 15 g de YUMGO Jaune
- 1 g de poudre à lever
- 1/2 cuillère d'épices à spéculoos
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Mélanger les ingrédients secs préalablement tamisés.
2. Ajouter le beurre puis le YUMGO Jaune.
3. Mélanger avec les mains et aplatir au rouleau.
4. Découper à l'emporte pièce.
5. Cuire pendant 20 minutes à 170°C.