



Ingrédients

- 1 kg de farine légère (non fermentante)
- 300 g de beurre
- 600 g de cassonade de candi foncée
- 0.1 l d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (levure chimique)
- 1 petite cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de girofle moulu

Matériel

- récipient
- tamis (optionnel)
- rouleau à pâtisserie
- moule à speculoos (optionnel)
- fil de fer (optionnel)
- plaque de cuisson

Le speculoos Dandoy

Préparation: 30min

Cuisson: 10min

- 1 Dans un récipient, mélangez la cassonade, le beurre, le sel, les épices et battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème.
- 2 Ajoutez petit à petit la crème à l'eau et mélangez.
- 3 Si vous en avez un, passez la farine et la levure au tamis. Tamiser la farine permet d'éviter les grumeaux.
- 4 Ajoutez-les petit à petit à la crème avec le sel tout en mélangeant jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse. Il ne faut pas pétrir la pâte trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, mettez-la au réfrigérateur.
- 5 Partagez la pâte en morceaux et étalez-la un tout petit peu avec un rouleau à pâtisserie.
- 6 Farinez le moule à speculoos et pressez-y la pâte à la main. Coupez l'excédent au fil de fer. Tapez le moule contre le bord de la table pour décoller la pâte et détachez-la délicatement pour la poser sur une plaque de cuisson graissée.
- 7 Si vous ne possédez pas de moule à speculoos, étalez davantage la pâte au rouleau afin qu'elle ait une épaisseur de 2 à 5 mm environ. Découpez au couteau ou à l'emporte pièce les formes qui vous passent par la tête.
- 8 Enfournez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 180° et laissez cuire pendant dix minutes ou plus selon l'épaisseur de vos speculoos.



“Toutes les cassonades conviennent à la fabrication du speculoos. Sachez seulement que plus votre cassonade sera claire, plus vos speculoos seront pâles.”

'Papi' Daniel, Spectaculoos maître gourmand depuis 45 ans