

Les biscuits de Saint-Nicolas

Ingrédients : Spéculoos :

- 280 g de farine
- 175 g de beurre (à température ambiante)
- 220 g de cassonade brune
- 1 œuf
- 1cc sel
- 5gr de 5 épices
- 1cc bicarbonate

Sablés amandes et citron :

- 150 g de beurre
- 90 g de sucre glace
- 40gr d'amandes en poudre
- 250gr de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 citron zesté



- Dans le bol du robot muni de la feuille, mélangez le beurre avec la cassonade et le sel. Incorporez l'œuf, ajoutez ensuite la farine, le bicarbonate et les 5 épices. Mélangez bien après chaque ajout afin d'obtenir une boule.
- Laissez reposer 2 h ou au mieux une nuit au réfrigérateur. Une fois prête, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez avec un emporte-pièce de la forme voulue.
- Disposez sur plaque de cuisson et cuire 15min à 180°C. Vous pouvez faire de même avec une pâte citron amande.

Max
& VÉNUS