



## Spéculoos sans gluten

### Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de farine de farine de riz
- 75 g de beurre
- 150 g de cassonade de candi foncée
- 1 càc d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 1/4 c à c d'extrait de vanille (facultatif)
- 1/2 c à c de mélange d'épices à spéculoos

### Préparation

1. Dans une terrine, battez ensemble, jusqu'à obtention d'une crème, la cassonade, le beurre, les épices et l'extrait de vanille, et délayez progressivement avec l'eau.
2. Tamisez le bicarbonate et la farine de riz, saupoudrez sur la crème et mélangez progressivement jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ne pétrissez pas trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, mettez-la un moment au frais.
3. Partagez la pâte en plusieurs morceaux et l'abaissez sommairement au rouleau.
4. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièces et disposez sur une plaque allant au four garnie d'un papier cuisson
5. Enfourez la plaque au four préalablement chauffé à 175°-200°. Cuisez environ 10 minutes ou plus selon l'épaisseur.