

Préparation

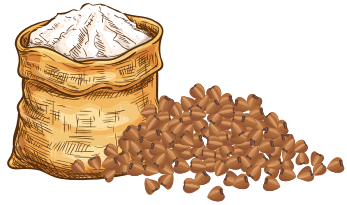


4 pers.

30 min

SPÉCULOOS AU SARRASIN

Ingrédients



125 g de farine de sarrasin



45 g de sucre complet ou
sucre roux



60 g d'huile neutre



20 g d'eau



1/2 c. à café de quatre épices
(poivre, noix de muscade, clou de
girofle, cannelle)



une pincée de sel



1 c. à café de cannelle

1



Préchauffer le four à
180°C

2

Dans un saladier, battre la
farine avec l'huile, le sucre,
les épices et le sel



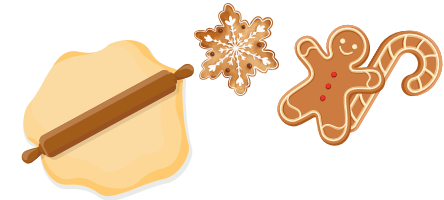
3

Incorporer l'eau au
mélange.



4

Faire une boule homogène
avec la pâte puis l'étaler.
Faire des petites formes
avec un emporte-pièce, une
tasse ou un verre.



5

Disposer les petites formes
sur une plaque recouverte
de papier cuisson.
Enfourner le tout 15 min.

