

Recette de biscuits à la poudre d'amandes par Evelyne MARCHAND



De succulents biscuits qui ont été appréciés lors d'une randonnée du mois d'Aout.

Cette recette est la base des spéculoos. Le spéculoos est à l'origine un biscuit belge moulé dans des empreintes en forme de St Nicolas, et consommé principalement lors des fêtes de Noël. Il contient en plus de cette recette un mélange « 4 épices » (que l'on achète tout prêt, sous forme de poudre, dans le commerce) à base de clous de girofle, de muscade, de cannelle et de poivre.

- **Préparation : 15 min**
- **Cuisson : 10-15 min**

INGREDIENTS (pour 20 à 25 biscuits)

- 250 g de farine
- 200 g de vergeoise
- 75 g de poudre d'amandes ou de noisette
- 100 g de beurre fondu
- 1 Œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Mélangez tous les ingrédients et façonnez une boule de pâte homogène.

Formez un boudin, filmez-le et laissez reposer au minimum 1h au réfrigérateur.

Coupez en fines tranches et déposez sur une plaque.

L'autre option est d'étaler la pâte et à l'aide d'emporte-pièces, réaliser des biscuits de différentes formes

Faire cuire au four à 180°C (th 6) pendant 15 min environ