

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article126>



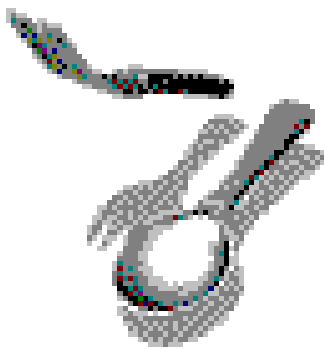
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél : 04 78 68 22 12
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 0091601@ac-lyon.fr

Spékulatius Allemand

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : jeudi 11 septembre 2008

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

8 personnes

- 500 g de farine
 - 9 g de levure chimique
 - 200 g de sucre en poudre
 - 125 g de beurre mou
 - 1 pincée de sel
 - 1 paquet de sucre vanillé
 - 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
 - 2 cuil. à soupe de rhum
 - 1 cuil. à café de cacao
 - 1 cuil. à café rase de cannelle
 - 2 pointes de clous de girofle moulus
 - 1 oeuf
-
- Dans une jatte, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple.
 - Etalez-la au rouleau sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur.
 - Découpez à l'emporte pièce ou à la lame des sujets de formes diverses (animaux, bonhommes, Saint Nicolas...).
 - Enfournez pour une cuisson à 180-200°C 15 à 20 min environ selon l'épaisseur des biscuits.

Variante

- Vous pouvez ajouter à la pâte 125g de poudre d'amandes ou de noisettes.