

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Speculos

LUOGO: Europa / Belgio

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 850 g di farina
- 1 kg di zucchero
- 250 g di burro
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato.

### PREPARAZIONE

- 1 In un recipiente lavorare burro e zucchero, aggiungendo, a poco a poco, la farina, il bicarbonato e la cannella. Per ottenere una pasta che mantenga una certa consistenza, aggiungere un solo decilitro d'acqua. Lasciar riposare il tutto per un paio d'ore.

Stendere l'impasto sul piano di lavoro e ritagiarlo con stampini di alluminio, a forma geometrica o altro.

2 Deporre le sagome sopra una placca imburrata da forno, e riscaldare per 10-15 minuti a calore medio.