

# *Spekulatius aux amandes*

## *Pour une vingtaines de biscuits*

*250g de farine*

*125g de beurre*

*1 œuf*

*125g de sucre roux*

*1/2 cuil à café de cannelle en poudre*

*1/2 cuil à café de clou de girofle*

*4 gousses de cardamome*

*1/4 de cuil à café de levure chimique*

*75g d'amandes effilées*

*1 œuf pour la dorure*

Ecrasez les clous de girofle en poudre et récupérez les graines des gousses de cardamome.

Travaillez la farine avec le beurre pour obtenir une pâte grumeleuse. Ajoutez le sucre, l'œuf, les épices (cannelle en poudre, clous de girofle écrasés et graines de cardamome) et la levure chimique. Quand votre pâte est bien homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 24heures.

Préchauffez le four à 200°C.

Etalez la pâte, découpez les biscuits à l'aide d'emporte-pièces aux motifs de Noël, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, dorez-les à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau et saupoudrez-les d'amandes effilées.

Laissez au frais pendant 30 minutes avant de les enfourner à 200°C pendant 10 minutes.