Biscuits au spéculoos

INGRÉDIENTS

Pour 20 biscuits environ

- 75 g d'édulcorant à base de stévia
- 25 g de sucre de coco (ou sucre brun)
- 125 g de beurre mou
- 200 g de farine de froment
- 2 c.à s. d'épices à spéculoos
- 1 oeuf

Pour le glaçage

- 200 g d'édulcorant à base de stévia
- 1 blanc d'oeuf

✔ 123 kcal

-13,7g de sucre*

PAR BISCUIT

*par rapport à une version sucrée

PRÉPARATION DES BISCUITS

Mettre l'édulcorant, le sucre brun et le beurre mou dans un bol. Mélanger à l'aide d'un batteur électrique pendant 2 minutes pour bien aérer le mélange.

Ajouter un oeuf et mixer jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.

Ajouter ensuite les épices à spéculoos et la farine à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Préparer un morceau de film plastique. Prendre la pâte dans les mains, la pétrir et en faire une boule. La poser sur le film plastique et bien l'emballer. Aplatir la boule pour en faire une sorte de disque.

Mettre la pâte pendant au moins 1 heure au refrigérateur pour qu'elle durcisse légèrement ce qui facilitera le travail ensuite.

Préchauffer le four à 180°C.

Saupoudrer généreusement le plan de travail de farine et aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une pâte d' ½ cm d'épaisseur. Faire des biscuits avec des emporte-pièces. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pendant 15-17 minutes.

Laisser refroidir pendant que vous préparez le glaçage.

GLAÇAGE

Mettre l'édulcorant dans un blender ou un robot de cuisine et lancer la machine pour quelque 2 minutes. Cette action rend l'édulcorant plus fin et permet un glaçage plus lisse.

Ajouter le blanc d'oeuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'un glaçage bien lisse (qui coule bien de la cuillère).Le glaçage semble un peu trop consistant ? Ajouter un petit peu d'eau sans en mettre trop en une fois.

Mettre le glaçage dans une poche à douille dont on coupe la pointe. Décorer les biscuits selon l'inspiration. Le glaçage ne va pas devenir aussi dur que dans la version sucrée, donc éviter de superposer les biscuits.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu