

## recette sucrée

# SPÉCULOOS MAISON VEGAN/VÉGÉTALIEN

⌚ 15 minutes  
+ 8 heures de repos

🕒 10 minutes

🍪 20 à 30 biscuits

### Ingédients

250 g de farine de blé bise (T80)  
125 g de sucre de canne complet  
125 ml d'eau  
2 cs. de graines de lin  
100 g de margarine végétale  
25 g d'amandes effilées  
1 cc. d'épices à pain d'épices  
1 cc. de cannelle en poudre  
1/2 sachet de poudre à lever  
1 pincée de sel

### Préparation

Commencer par réaliser le gel de lin. Dans une casserole, faire chauffer l'eau et ajouter les graines de lin. Laisser chauffer à petits bouillons durant une dizaine de minutes. Une fois que l'eau est devenue plus visqueuse, retirer du feu et filtrer dans un chinois. Ne conserver que le liquide et réserver.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger la farine avec le sucre, la poudre à lever, les épices et la pincée de sel. Incorporer les amandes effilées. Dans une casserole ou dans un bol, faire fondre la margarine sur feu doux ou au micro-ondes.

Former un puits et ajouter le gel de lin (ou un oeuf pour une version non végétalienne) ainsi que la margarine végétale fondue. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Former ensuite un boudin avec la pâte, la filmer et la laisser reposer au frais 8 heures.

Une fois le temps de repos écoulé, sortir la pâte du frigo. Préchauffer le four à 180 degrés.

Fariner un plan de travail et étaler délicatement la pâte avec un rouleau pâtissier sur une épaisseur de 0,5 à 1 cm. Former des ronds ou des étoiles ou des lunes ou des rennes et des chats à l'aide d'un emporte-pièce, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Enfourner ensuite pour 10 minutes, ni plus, ni moins. Laisser ensuite complètement refroidir sur une grille avant de déguster à tout moment de la journée.

