



福岡EU協会会報誌 vol.59「EUのスイーツ」

Spéculoos / Speculoos『スペキュロス』 (ベルギー)

<材料名> (40～45枚分)

無塩バター	50g
黒砂糖	70g
塩	1つまみ
薄力粉	120g
シナモンパウダー	小さじ1/2
重曹	小さじ1/2
水	大さじ1～2



<作り方>

A. 生地をつくる

1. ボールにバターを入れて、泡だて器でやわらかくなるまで練る。
黒砂糖と塩を加え、フワツとなるまでよく混ぜる。
2. 合わせて軽く混ぜておいた薄力粉、シナモン、重曹をふるいながら加え、ゴムべらで粉気がなくなるまでサクッと混ぜる。水分が足りない場合は、水を加えてまとめる。
3. 生地を2等分にし、それぞれを直径13cm、幅8cmの楕円形に成形してラップで包み、冷蔵庫で一晩ねかせる。

B. 形をつくる

1. 生地を冷蔵庫からだし、厚さ5mmに切る。ベーキングシートを敷いた天板に、3cmのすき間をあけて並べる。

C. 生地を焼く

1. 180℃に温めたオーブンで約10分焼く。