

## サン・ニコラのスペキュロース

Speculose au Saint Nicolas  
(サンニコラ用型2枚、またはクッキー型約50枚)

なぜか後をひく、スパイシーな風味が魅力です。  
初めて食べるのに、なぜか懐かしい・・・  
そんな伝統菓子ならではの味わい。  
とても美味しくて簡単なので、お祝いのとき以外にも挑戦してみてくださいね。



### つくり方

バター 250g  
三温糖 250g  
グラニュー糖 74g  
全卵 1コ 牛乳 20g  
中力粉 500g  
重曹 5g  
塩 2g  
キャトル・エピス(シナモン、クローブ、ナツメグ 各4g、白胡椒 2g)



1. バターを常温にもどし、やわらかくしておきます。
2. 三温糖、グラニュー糖を加え合わせます。
3. 卵と牛乳を合わせて加えて、合わせ粉、重曹、塩、キャトル・エピスを加えて混ぜ合わせます。
4. 大き目の型の場合、180℃で20分。2mm厚さの場合約10分を目安に焼きます。