 **Tablettes aux épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/tablettes-aux-epices-p1140548-r.jpg) **Pour 56 Tablettes aux épices**

**Les** [**biscuits**](https://recettes.de/biscuits) **:**  
**- 200 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**-125 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**  
**- 2 càc rases d'**[**épices à pain d'épices**](https://recettes.de/epices-a-pain-d-epices)  
**- 300 g de farine**  
**La finition :**  
**- 30 g de cassonade**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Travailler au fouet la cassonade et le beurre pour bien l'incorporer.  
Ajouter l'œuf et fouetter encore.  
Incorporer les amandes, les épices à pain d'épices et la farine et travailler l'ensemble.  
Mettre la pâte en boule.  
Partager la pâte en trois et faire des boudins en les modelant en barres carrées.  
Les envelopper et laisser durcir au frais pendant au-moins 2 heures.  
Lorsque les barres sont bien fermes, les couper en tranches de 3 à 4 millimètres d'épaisseur  
et les déposer sur la plaque : Inutile de trop les espacer.  
Saupoudrer de cassonade.  
Enfourner pour 10 à 15 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plat de travail et laisser refroidir.  
Garder les Tablettes aux épices dans des boîtes en métal.