

RECIPE

# Speculoos au Nutella®

Moyen

12 h 30 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 25 portions**

300 g de farine

Une pincée de sel

1 c. à café de levure chimique

200 g de beurre fondu

1 œuf

250 g de cassonade

1 c. à café de cannelle en poudre

½ c. à café de clous de girofle en poudre

½ c. à café de noix de muscade râpée

Des perles de sucre dorées pour décorer

150 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# INSTRUCTIONS



**1**

Nous vous recommandons de réaliser cette étape la veille.

Dans un saladier, tamisez la farine avec une pincée de sel et une cuillère à café de levure chimique.

Dans un autre saladier, mélangez le beurre fondu, l'œuf et la cassonade à l'aide d'une cuillère, puis ajoutez les épices et mélangez à nouveau.



**2**

Versez ce mélange sur la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Formez une boule avec la pâte, recouvrez de film plastique et laissez reposer 12 heures.



**3**

Le jour suivant, préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille au milieu du four.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm.

**4**

À l'aide d'emporte-pièces de tailles différentes, découpez la pâte en 25 biscuits d'environ 7 g chacun.

Déposez-les aussitôt sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire pendant 12 min. Les biscuits doivent rester tendres.

Retirez-les du four et laissez-les refroidir complètement.

**5**

À l'aide d'une cuillère, étalez 6 g de Nutella ® sur chaque biscuit.

Décorez-les avec des perles de sucre dorées.

## Et voilà !