

RECIPe

Spéculoos de Noël au Nutella®

Moyen

1 h 30 min



INGREDIENTS

POUR 12 PORTIONS

POUR LA PÂTE

95 gr de beurre à température ambiante

112 gr de cassonade brune

30 ml de lait à température ambiante

215 gr de farine à pâtisserie

3 càs de cannelle (+une pincée de sel si nécessaire)

1 càc de bicarbonate de soude

180g de Nutella® (15g/portion)

Sucre glace

Un peu d'eau ou de jus de citron frais

EXTRAS

Un peu de farine de riz pour saupoudrer le moule à spéculoos

Un emporte-pièce en forme de bonhomme ou un moule à spéculoos en bois



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

INSTRUCTIONS

- 1** | Mélangez le beurre et le sucre dans un bol. Incorporez le lait. Ajoutez ensuite la farine, la cannelle et le bicarbonate de soude. Si nécessaire, ajoutez une pincée de sel. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Enveloppez-la ensuite dans un film plastique et laissez la pâte reposer au frigo pendant au moins une heure.
- 2** | Préchauffez le four à 170 °C et recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Coupez la pâte en lanières. Si vous utilisez un moule à spéculoos en bois, vous devez l'enduire d'une fine couche de farine de riz au préalable afin d'éviter que les biscuits adhèrent au moule. Pour ce faire, saupoudrez le moule de farine à l'aide d'une passoire à thé. Conseil supplémentaire : imbiblez votre moule à spéculoos dans une huile inodore pendant la nuit.
- 3** | Pressez fermement la pâte dans les moules et découpez l'excédent à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Retournez la planche en bois et frappez-la délicatement sur la surface de travail afin de déloger les spéculoos. Placez les petits bonshommes sur la plaque à pâtisserie, veillez à laisser suffisamment d'espace entre les biscuits. Si vous n'avez pas de moule à spéculoos en bois, vous pouvez également étaler la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 millimètres et y découper des petits bonshommes à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4** | Faites cuire les spéculoos pendant 14 à 18 minutes au four et laissez-les refroidir sur une grille.
- 5** | Collez deux petits bonshommes ensemble avec une cuillère à café de Nutella®.
- 6** | Vous pouvez terminer votre recette par un glaçage:
 1. Mélangez, petit à petit, quelques gouttes d'eau ou de jus de citron à du sucre glace. Mélangez bien et ajoutez quelques gouttes supplémentaires uniquement lorsque le liquide précédemment ajouté est complètement dissous. Répétez cette étape jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais et brillant.
 2. Le glaçage est devenu trop transparent? Ajoutez simplement un peu de sucre impalpable jusqu'à ce qu'il devienne plus épais.