

Coquillages aux spéculoos

Ingrédients

120 gr de beurre mou

1 oeuf

100 gr de spéculoos mixés

80 gr de sucre glace

250 gr de farine

Perso j'ai utilisé mon kitchenaid pour préparer ma pâte mais vous pouvez le faire avec vos mimines aussi

Mettre tous les ingrédients dans le bol

Faire tourner avec l'accessoire feuille jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Prélever une petite boule de pâte et en garnir la cavité du moule

Mettre en forme à l'aide du pouce

Tapoter le moule sur le plan de travail pour faire tomber la pâte

Renouveler jusqu'à épuisement

On peut remplir plusieurs cavités en même temps mais perso je fais une à une

Déposer les coquillages sur une toile silpat ou feuille de papier sulfuriser

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

Laisser refroidir avant de manipuler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>