

Palmiers au choco spéculoos



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Une gourmandise à déguster à toute heure de la journée.

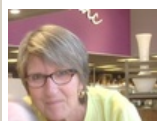
Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 cs de pâte à tartiner aux spéculoos
- 1 cc de sucre fin
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6).
- 2 Dérouler la pâte, étaler dessus une bonne couche de pâte à tartiner, rouler un côté jusqu'au milieu, rouler l'autre côté... et mettre au froid pendant 15 min.
- 3 Découper le boudin en rondelles de 1 cm, les badigeonner avec le jaune d'œuf et parsemer de sucre fin.
- 4 Déposer les morceaux sur une plaque pour le four garnie de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 à 15 min tout en surveillant la cuisson. Bonne dégustation.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

