

## 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.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

