
Petits gâteaux, parfum spéculoos

Recettes hananes.com



Ce ne sont pas des mini muffins mais des petits gâteaux sablés et fondants, parfumés au spéculoos, une nouvelle petite idée pour vos cadeaux gourmands

120g de beurre doux
150g de cassonade
1 œuf
220g de farine
1 sachet de levure chimique
3 cuil. à soupe de pâte de spéculoos (ou pâte praliné)
des pistoles de chocolat [ici clic](#)

Mélanger le beurre mou avec le sucre roux pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter l'œuf, puis incorporer la farine, la levure, mélanger.
incorporer la pâte de spéculoos.

Mettre les caissettes dans le [moule à mini muffins ici](#) ou là

Former des boulettes de pâte, les déposer dans les [caissettes](#) puis disposer les [pistoles](#) de chocolat
Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.
A la sortie du four laisser tiédir ou refroidir avant de servir !
(peut être conservés plusieurs jours dans une boîte hermétique)