



Gâteau aux petits-beurre



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

40 petits-beurre
4 spéculoos
200 grammes de pâte chocolatée kwatta
200 grammes de beurre (à température ambiante)
3 cuillères à soupe de sucre impalpable
3 cuillères à soupe de vermicelles de chocolat
1 cuillère à café de cannelle en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Mettez les spéculoos dans un sac en plastique et écrasez-les au rouleau à pâtisserie ou avec une bouteille pour les émietter.
- 2.** Incorporez le sucre impalpable et la cannelle au beurre tendre.
- 3.** Disposez 8 petits-beurre sur un plat. Ajoutez une couche de beurre.
- 4.** Ajoutez une couche de petits-beurre et tartinez-les de pâte chocolatée.
- 5.** Remettez une couche de petits-beurre et tartinez-les de beurre.
- 6.** Tartinez la couche suivante de petits-beurre de pâte chocolatée.
- 7.** Terminez par une couche de petits-beurre.
- 8.** Nappez les côtés de beurre et recouvrez ce nappage de spéculoos émiettés.
- 9.** Garnissez le sommet avec le reste du beurre et de pâte chocolatée. Saupoudrez de vermicelles de chocolat.
- 10.** Laissez reposer au frigo.