

Palmiers aux spéculoos

Ingrédients

pâte feuilletée

pâte de spéculoos

Dérouler la pâte feuilletée et étaler la pâte de spéculoos

Rouler chaque moitié vers le centre

Mettre au congélateur une dizaine de minutes (ça facilitera la coupe)

Couper en tronçons

Déposer sur une toile silpat ou du papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une trentaine de minutes

