

## Gâteaux en forme de noix à la pâte de spéculoos

Ingrédients

Pour la pâte

125 gr de beurre mou

250 gr de farine

2 oeufs

2 cs de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Garniture

pâte de spéculoos

Travailler tous les ingrédients de la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse

Former des boules de la taille d'une bille (votre première fournée vous aidera pour juger de la grosseur)

Cuire quelques minutes il faut que les gâteaux soient dorés

Laisser refroidir

Garnir les coques de pâte de spéculoos et les coller deux par deux

