



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Croquettes spéculoos - amandes .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 minis bouchées :

- Amandes effilées grillées
- Noix de beurre
- Pâte à spéculoos maison
- Zestes d'orange

- Dans un saladier mélanger la pâte à spéculoos, les amandes effilées grillées et mixées, ...
- ... les zestes d'orange émincés, et une noix de beurre
- Une fois que la pâte est bien sableuse, former une pâte
- Étaler la pâte et en découper plusieurs carrés à l'aide d'un emporte pièce
- Mettre sur du papier sulfurisé, le tout sur une plaque allant au four
- A four préchauffé faire cuire entre 10 et 15 minutes à 180°C th. 6
- Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs