

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 émietté.**
9. **Garnissez le sommet avec le reste du beurre et de pâte chocolatée. Saupoudrez de vermicelles de chocolat.**
10. **Laissez reposer au frigo.**