



# Petit-beurretaart



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

40 petit beurrekoekjes  
4 speculaaskoekjes  
200 gram chocopasta (smeerbaar)  
200 gram boter (op kamertemperatuur)  
3 eetlepels bloedsuiker  
3 eetlepels hagelslag  
1 koffielepel kaneelpoeder

## Bereidingswijze

- 1.** Doe de speculaaskoekjes in een plastic zakje en rol er met een deegrol of fles over tot ze verkrumeld zijn.
- 2.** Roer de bloedsuiker en kaneel door de malse boter.
- 3.** Leg 8 petit beurrekoekjes op een schaal. Besmeer met een laagje boter.
- 4.** Leg er een laag koekjes op en besmeer met de chocopasta.
- 5.** Leg er terug een laag koekjes op en besmeer met de boter.
- 6.** Smeer chocopasta op de volgende laag koekjes.
- 7.** Eindig met een laag koekjes.
- 8.** Besmeer de zijkanten met de boter en druk de speculaaskrummels ertegen aan.
- 9.** Garneer de bovenzijde met de rest van de boter en de chocopasta. Bestrooi met de hagelslag.
- 10.** Laat rusten in de koelkast.