

## Spéculoos Fourrés au Massepain

**Nombre de personnes: 5**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

#### *Pour les biscuits :*

- BEURRE	125g
- OEUF(S)	1
- FARINE	300g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- CASSONADE BRUNE	150g
- EPICE SPÉCULOOS	2 c à café

#### *Pour le massepain :*

- AMANDES HACHÉES	150g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- EXTRAIT D'AMANDES	2 gouttes



### Recette:

- Commencez par les biscuits : préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, faites ramollir le beurre quelques instants au micro-onde.
- Ajoutez la cassonade, l'œuf, la farine, la levure et l'épice à spéculoos.
- Façonnez une boule de pâte compacte.
- Étalez alors à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 1 cm.
- Confectionnez vos biscuits de même forme à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque allant au four et munie d'une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourez pendant 12 minutes.
- Laissez refroidir.
- Entre-temps, confectionnez le massepain en mélangeant le sucre impalpable au blanc d'œuf. Puis incorporez les amandes hachées et l'essence d'amandes. Formez une boule et filmez.
- Lorsque les biscuits sont refroidis, étalez une couche de massepain sur la partie intérieure d'un biscuit et recouvrez d'un autre biscuit.

### Remarque:

Pour 10 biscuits