

## Muffins aux spéculos parfumés au citron

Pour 12 muffins

- **125 gr de spéculos (biscuits belges)**
  - **125 gr de beurre mou**
  - **125 gr de sucre en poudre**
  - **3 oeufs 10 cl de lait**
  - **180 gr de farine**
  - **1 c.c de levure chimique**
  - **1/2 c.c de bicarbonate**
  - **1 citron**
  - **sel**
  - **100 gr d'amandes en poudre**
  - -----
  - **2 c.c de cannelle**
  - **150 gr de sucre glace**
  - **4 c.s d'amandes effilées**
- 
- Préchauffez le four à 180°
  - Mettez les spéculos dans un sac (attention qu'il ne soit pas percé) et écrasez les biscuits à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
  - Premier mélange: travailler le beurre et le sucre en pommade, puis ajoutez les oeufs et le lait.
  - Deuxième mélange: farine, levure, bicarbonate, le zeste de citron, les amandes en poudre, les biscuits émiettés, 1 c.c de cannelle et une pincée de sel.
  - Versez le mélange liquide sur le solide et amalgamez rapidement les ingrédients.
  - Remplissez chaque alvéoles au 3/4 et comptez 20 min de cuisson (toujours à vérifier suivant le four).
  - Attendez 5 min avant de démoulez et laissez refroidir.
  - Pour le glaçage: mélangez le sucre glace avec du jus de citron et le reste de cannelle pour obtenir un mélange épais (pas trop quand même) et glacez les muffins avec. Décorez avec les amandes effilées pendant que le glaçage n'est pas durci.

*Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !*