

Bouchées à la fève de tonka et spéculoos

Ingrédients

200 ml de lait en poudre

200 ml de farine

100 ml de sucre

100 ml d'huile

1 sachet de levure chimique

1/4 de fève de tonka râpée

2 oeufs

déco

pâte de spéculoos

~~sucres~~ ~~candy bleu~~ vermicelles de couleur

Faire griller le lait en poudre à sec dans une poêle

Mélanger les ingrédients secs et la fève de tonka

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Verser dans des moules ayant une cavité (j'ai utilisé les mini savarins carrés)

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Garnir les cavités avec de la pâte de spéculoos

Saupoudrer de vermicelles de couleur



<http://atablecheznatt.canalblog.com>