**Petits palmiers au speculoos**

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée  
- 150 g de spéculos  
- 50 g de beurre fondu  
- 2 cuillères à soupe de lait

## 

## Préparation:

Etape 1: Mixer les spéculos en une poudre assez fine puis ajouter le beurre et lait, mélanger en une pâte.

Etape 2: Etaler la pâte feuilletée puis répartir la pâte de spéculos sur toute la surface.

Etape 3: Enrouler la pâte sur elle-même de chaque côté jusqu’au centre et placer au frais 30 minutes pour qu'elle durcisse un peu, ça facilite ainsi la découpe.

Etape 4: Préchauffer le four à 180°.

Etape 5: Découper des tronçons puis les placer sur une plaque sulfurisée. Enfourner 15 minutes.

Etape 6: Conserver dans une boîte en métal jusqu'à une semaine.