



Desserts

## **Tarte au spéculoos Lotus**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

16 biscuits spéculoos (Lotus)  
250 grammes beurre doux (vrai)  
4 cuillères à soupe de sucre en poudre  
café (froid)  
granulés de chocolat

### **Méthode de préparation**

Mixez bien ensemble le beurre et le sucre impalpable. Disposez 4 biscuits sur une assiette. Tartinez un peu de beurre dessus. Plongez 4 biscuits 2 à 3 secondes dans le café froid et posez-les sur la petite couche de beurre sucré. Répétez cela encore 2 fois.

Terminez la tarte avec une petite couche de beurre sucré et saupoudrez-la de granulés de chocolat selon votre goût.

