

Sapin de Noël Biscoff®

8 étapes
6 portions

Une pâte feuilletée à la fois croustillante et fondante avec son délicieux coeur Biscoff®.

Ingrédients

2 pâtisseries feuilletées
1 1/2 c. à soupe de beurre salé
3 cuillères à soupe de pâte à tartiner Biscoff®
1 œuf, battu

Pour servir

Sucre glace
pâte à tartiner Biscoff® comme garniture et pour tremper

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez une plaque à pâtisserie avec du papier cuit sur une plaque de four. Étalez le beurre sur la plaque, puis ajoutez la pâte à Biscoff®. Placez l'autre plaque dessus.
3. Découpez en forme de sapin de Noël. Faites des fentes des deux côtés en les espacant d'environ 2 cm, en laissant le centre intact (voir photo).
4. Tordez chaque tranche de pâtisserie deux fois, en pressant les extrémités dans la plaque de cuisson. À l'aide d'un coupe-étoile, coupez les formes d'étoiles avec les restes de pâte. Placez 1 étoile sur le sommet du sapin.
5. Enrobez tout avec l'œuf battu.
6. Faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré.
7. Faites fondre un peu de Biscoff® supplémentaire au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fluide et servez-le comme trempette avec le feuilletet.
8. Saupoudrer de sucre glace et du filet fondu de Biscoff® sur le sapin comme décoration.