



Gâteau Au Speculoos

Temps total : 55min ——— Préparation 20min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 100g de Beurre
- 50g de Sucre roux
- 100g de Farine
- 1/2 Sachet de Levure
- 2 Oeufs
- 200g de Speculoos en miette

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Écraser les speculoos avec un rouleau à pâtisserie.

ÉTAPE 2

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec le sucre.

ÉTAPE 3

Ajoutez la farine, la levure, les miettes de speculoos et les jaunes d'oeufs. Réservez les blancs à côté. Mélangez le tout.

ÉTAPE 4

Montez vos blancs en neige sans oublier de mettre une pincée de sel. Puis incorporez dans votre pâte.

ÉTAPE 5

Mettez votre gâteau dans un moule beurré et enfournez pendant 35 minutes à 180° ou T°6.