



GATEAU A LA CHANTILLY ET SPECULOOS



Ingrédients : 225gr de farine de riz, 50gr de spéculoos réduits en poudre, 200gr de sucre e canne, 250ml de chantilly, 3 oeufs, 2 c. à café de levure chimique, 1 pincée de sel, sucre glace pour décorer.

Allumez le four à 175°C. Graissez le moule avec une huile neutre (tournesol par ex.). Montez les oeufs entiers et le sucre jusqu'à ce que la masse double de volume (environ 5 minutes). Dans un bol, mélangez la farine de riz, les spéculoos, le sel et la levure. Ajoutez ce mélange en 3 fois dans les oeufs montés, en alternant avec la chantilly. Terminez avec la farine, mélangez délicatement, puis versez le tout dans le moule et cuisez environ 40 minutes. Attendez que le gâteau soit tiède avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.