

Barquettes aux spéculoos

Ingrédients pour 15 barquettes :

2 oeufs

90 g de vergeoise brune

90 g de pâte de Speculoos

90 g de farine

90 g de crème fraîche liquide

Du sucre en grains

Posez les empreintes barquettes sur la plaque alu perforée et préchauffez le four à 200°C.

Fouettez ensemble la vergeoise brune et les oeufs.

Ajoutez la pâte de Speculoos, la farine et la crème fraîche liquide, et mélangez bien.

Remplissez les empreintes et répartissez des grains de sucre au dessus.

Enfournez pour 13 minutes.

