

Petits moelleux au spéculoos

Ingrédients

1 oeuf

50 gr de sucre

50 gr de farine

80 gr de pâte spéculoos

50 ml de crème liquide

Fouetter l'oeuf et le sucre

Ajouter progressivement la pâte de spéculoos, la farine et la crème

Répartir dans les empreintes

Cuire four chaud 200° environ 8 mn (tout dépendra de la grandeur des empreintes)

