

Cake aux spéculoos

Ingrédients

120 gr de spéculoos
125 gr de beurre fondu
3 cs de pâte à tartiner spéculoos
3 oeufs
1 cc d'extrait de vanille
125 gr de sucre en poudre
80 gr de farine avec levure incorporée

Mettre dans le bol du TM les spéculoos

Mixer quelques secondes vitesse 6 pour les rendre en poudre

Ajouter les autres ingrédients

Mixer vitesse 6 quelques secondes

Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake

Mettre des spéculoos entiers et recouvrir avec le reste de pâte

Cuire four chaud 240° pendant 5 mn puis baisser le four à 180° et prolonger la cuisson de 40 mn

