

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Petits moelleux carambar spéculoos ~~

*Petit Moelleux*



*Carambar Spéculoos*

50g de beurre ramolli  
50g de sucre glace  
80g de pâte de spéculoos  
60g de poudre d'amande  
25g de farine  
2 blancs d'œufs  
80g de pépites au caramel

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre glace à la spatule et battez jusqu'à ce le mélange devienne crémeux

Ajoutez la pâte de spéculoos, la poudre d'amande et la farine puis continuez de battre pour avoir un mélange bien homogène

Incorporez les blancs d'œufs un à un

Ajoutez les pépites de caramel

Versez la pâte dans des p'tits moules en silicone et cuire 10-12 minutes dans un four préchauffé à 180° (th.6)

\*\*\*