CAKE AU SPECULOS

Préparation : 1 heure

4 à 6 personnes

3 œufs entiers

160 g de sucre en poudre

150 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

150 g de beurre pommade

15 spéculoos

150 g de pâte à tartiner au spéculoos

1. Casser les œufs entiers dans un cul de poule.
2. Verser dessus le sucre en poudre.
3. Blanchir la préparation au fouet.
4. Ajouter la farine et la levure chimique bien mélanger au fouet.
5. Ajouter enfin le beurre pommade et mélanger à nouveau jusqu’à l’obtention d’une préparation homogène.
6. Ajouter la pâte à tartiner aux spéculoos et bien mélanger.
7. Concasser grossièrement 10 spéculoos sur votre pâte à cake.
8. Mélanger délicatement à la spatule et verser la préparation dans un moule à cake en silicone.
9. Piquer sur le dessus le restant de biscuits coupés en gros morceaux.
10. Enfourner à four chaud, 180°C pendant 35 minutes

environ.

11. Au terme de la cuisson, retirer le cake du four. Veillez à le démouler délicatement.