

Gâteau aux Spéculoos

Ingrédients :

- * 200 g de spéculoos
- * 2 oeufs
- * 100 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 140 g de crème fraîche liquide
- * 50 g d'huile
- * 100 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique



Préparation :

Posez votre moule **Marguerite** (FM 456) sur la plaque alu perforée et préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

Dans le COOK'IN mixez les spéculoos à la vitesse TURBO. Réservez.

Mélangez les oeufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé, vitesse 5. Ajoutez la crème liquide et l'huile, puis la farine et la levure chimique.

Remettez les Spéculoos et mélangez le tout à la vitesse 6 pour obtenir une pâte homogène. Remplissez le moule et enfournez pour 35 minutes.

Source : <http://aufildemesrecettes.over-blog.com/>