

Cake speculoos & chocolat blanc



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 3 oeufs
- 80 g de sucre
- 150 g de speculoos
- 200 g de chocolat blanc
- 2 cs de maïzena
- 2 cs de farine
- 3 petits suisses
- 50 g de beurre

Aud' à la cuisine



Cake speculoos & chocolat blanc

✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre à feu doux dans une casserole ou à faible puissance au micro-onde.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre, puis rajouter la farine et la maïzena et les petits suisses. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Ajouter le chocolat fondu avec le beurre.

Mixer finement les speculoos et les ajouter à la préparation.

Verser le tout dans un moule à cake.

Enfourner pour 25 min à 180°C.

www.audalacuisine.com