



Moelleux speculoos

Ingredients

400g de speculoos
6g de levure chimique
380g de lait

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 175°C

Mixer les biscuits jusqu'à obtenir une poudre

Ajouter la levure chimique et mélanger

Verser le lait et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurré

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Sur le dessus j'ai étalé de la pâte de speculoos et j'ai mis de la poudre de speculoos tout le tour