
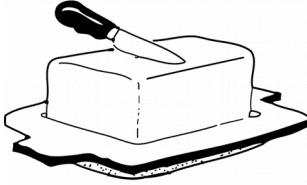
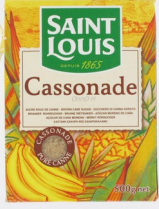
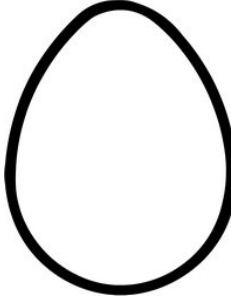






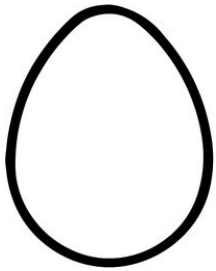
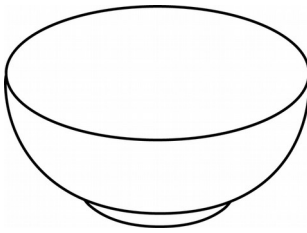
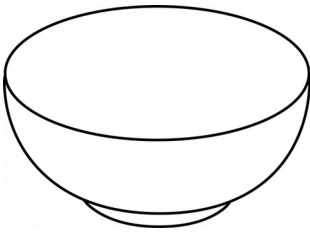

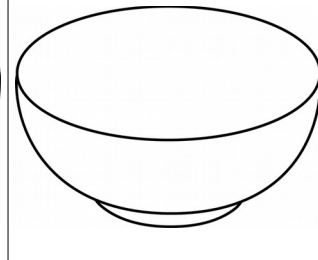
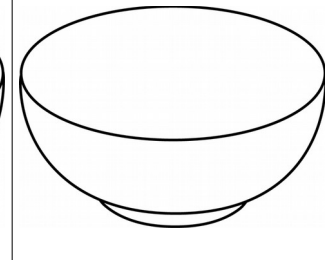




QUATRE-QUARTS AUX SPECULOOS

Ingrédients :

| | | | |
|--|--|--|---|
|  |  |  |  |
| 200 g de FARINE | 2 cuillères à café de LEVURE | 200 g de BEURRE mou | 200 g de CASSONADE |
|  |  |  | |
| 4 OEUS | 1 cuillère à café de CANNELLE | 160 g de SPECULOOS | |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  © Can Stock Photo - csp8958399 |  |  |  |  |
|  |  | | | |
| Préchauffer le FOUR à 180° (TH. 6) | Réduire les spéculoos en miettes | Dans un saladier, mélanger le BEURRE et la CASSONADE jusqu'à obtenir un mélange crémeux. | | Ajouter les OEUFs un par un tout en mélangeant |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| <p>Verser les miettes de SPECULOOS dans le saladier</p> | <p>Ajouter la FARINE peu à peu.</p> | <p>Ajouter la LEVURE et mélanger</p> | <p>Ajouter la CANNELLE et mélanger</p> |
|   |  |  <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p> | |
|  |  | <p>Mettre au four à 180° (TH.6) pendant 30 à 35 minutes</p> | |
| <p>Beurrer et fariner un moule.</p> | <p>Verser la préparation dans le moule</p> | | |