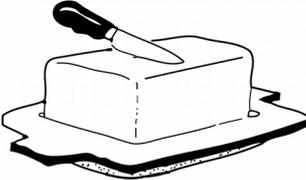
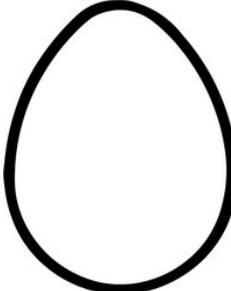
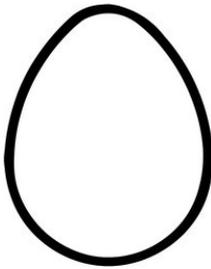
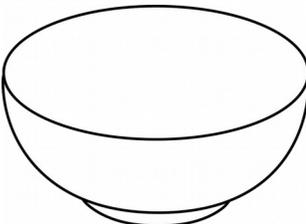
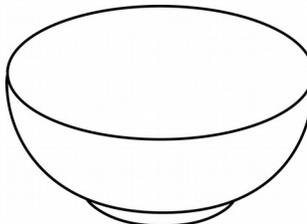
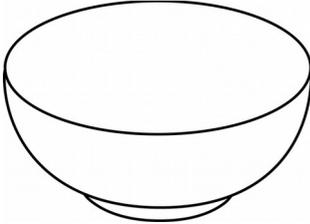
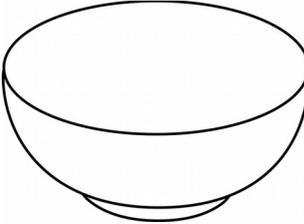
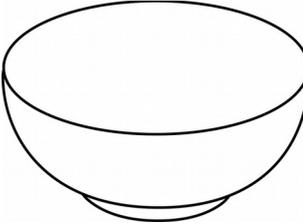
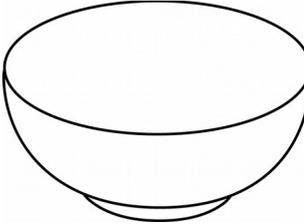
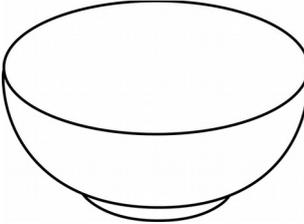


QUATRE-QUARTS AUX SPECULOOS

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	

 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>				
				
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>Beurrer et fariner un moule.</p>	<p>Verser la préparation dans le moule</p>	<p>Mettre au four à 180° (TH.6) pendant 30 à 35 minutes</p>	