

Petits gâteaux spéculoos pomme

J'avais de la pâte de spéculoos à finir, mes enfants ne l'aiment pas trop en tartine alors je l'ai intégrée à une pâte à gâteau. J'ai utilisé les empreintes mini Saint-Honoré de Guy Demarle et j'ai mi un peu de gelée ou de compote de pomme au centre. Le résultat est super, tout est parti !



Ingrédients:

2 oeufs moyens

30 g de sucre blanc

30 g de sucre cassonade

80 g de beurre fondu

4 cs de pâte de spéculoos

100 g de farine T 55

1/2 cc de levure chimique

Gelée et compote de pomme

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les œufs et les sucres dans le bol du Thermomix. Ajouter le beurre et mixer 30 sec/Vit 4. Ajouter la pâte de spéculoos, la farine, la levure et mixer à nouveau 30 sec/Vit 4.



2- Mettre une cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte et enfourner pour environ 15 min.



3- Faire refroidir sur une grille et ajouter de la gelée ou de la compote de pomme

au centre des mini Saint-Honoré.

