

Fondant au chocolat au lait & spéculoos

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de chocolat au lait
- 55g de beurre
- 4 œufs
- 35g de cassonade
- 50g de farine
- 100g de pâte de spéculos

Préparation

1. : de chocolat au lait de beurre 4 œufs de cassonade de farine de pâte de spéculos Recette :
Faites doucement fondre le chocolat avec le beurre, puis ajouter la pâte à tartiner au spéculoos et mélangez bien.
2. Fouettez les œufs avec la cassonade pendant 2-3 minutes à la main, pour que le mélange blanchisse légèrement.
3. Incorporez le mélange beurre/chocolat/spéculoos, puis la farine tamisée.
4. Quand la pâte est homogène, versez-là dans un moule à cake beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
5. Si vous le souhaitez, décorez avec un peu de pâte à tartiner au spéculos.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pendant 12 à 14 minutes selon la texture souhaitée (mon fondant est resté 12 minutes) puis laissez refroidir avant de démouler et de vous régaler !
7. (Si vous ne le laissez pas refroidir à la sortie du four, vous risquez d'avoir un résultat très coulant et pas juste fondant ; vous pouvez aussi le mettre au réfrigérateur pour accélérer le refroidissement).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com