

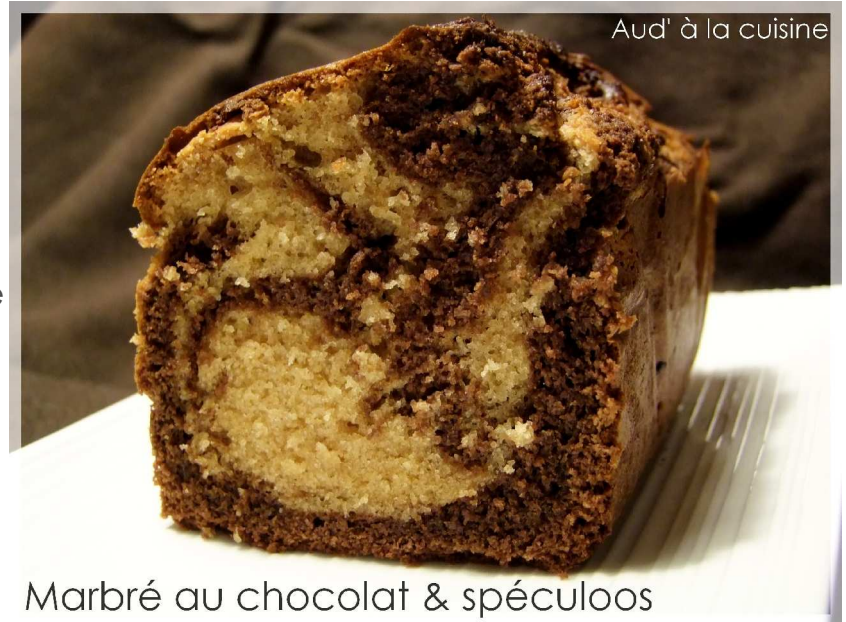
Marbré chocolat & spéculoos



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 180 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 100 ml de lait + 2 cuillères à soupe
- 100 g de chocolat noir
- 3 cuillères à soupe de pâte de spéculoos



Marbré au chocolat & spéculoos

✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre à faible puissance au micro-onde. Dans un saladier, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et crémeux. Ajoutez les jaunes d'œuf, 100 ml de lait, la farine et la levure. Bien mélangez.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.

Séparez la pâte en deux.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou à faible puissance au micro-onde. Ajoutez le chocolat fondu à l'une des moitiés et mélangez.

Délayez la pâte de spéculoos avec 2 cuillères à soupe de lait et ajoutez-la à l'autre moitié de pâte.

Tapissez un moule à cake avec une feuille de papier sulfurisé. Versez les pâtes au spéculoos et au chocolat en alternance (2 couches de chaque).

Passer une lame de couteau au milieu pour dessiner des vagues.

Enfournez pour 40 à 50 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

www.audalacuisine.com