



Desserts

Blondies au spéculoos

Pour 8 personnes.

Ingrédients

200 grammes d'écaillés de chocolat blanc
100 grammes de spéculoos (émietté)
200 grammes de beurre (fondu)
250 grammes de pâte de spéculoos
1 cuillère à soupe de extrait de vanille
125 grammes de sucre brun
1 cuillère à soupe de maïzena
275 grammes de farine
125 grammes de farine
125 grammes de sucre
3 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez une forme à brownies de papier de cuisson.

Dans un plat mélangez petit à petit le sucre blanc et le sucre brun puis les œufs et l'extrait de vanille avec le beurre fondu.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs (farine et maïzena) au mélange de beurre et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et épaisse. Incorporez-y alors les éclats de chocolat blanc.

Versez la pâte dans la forme à pâtisserie et incorporez-y la pâte de spéculoos. Terminez par les biscuits de spéculoos émiettés. Faites cuire 20 à 25 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Veillez à ce que le cake soit encore un peu mou en son milieu afin que les petits carrés ne durcissent pas trop lors du refroidissement.

Laissez refroidir au moins 20 minutes avant de coupez le cake en petits carrés. Décorez les blondies au spéculoos avec une belle bannière de Saint-Nicolas. [Téléchargez ici une belle décoration de cake de Saint-Nicolas à imprimer et découpez vous-même.](#)

Ustensiles de cuisine

Four

