

Ingrediënten*Gâteau à la Compote de Pomme et Spéculoos*

60g de sucre
50g de beurre
200g de farine
2 œufs
1 sachet de levure
60g de spéculoos
2 compotes de pommes (soit 180g)

**Recept**

Préchauffer le four à 180°C.

Mixer les spéculoos.

Dans un saladier, bien mélanger le sucre et le beurre, puis ajouter les spéculoos mixés.

Ajouter les œufs, mélanger.

Incorporer le farine et la levure.

Pour finir les compotes de pommes, mélanger jusqu'à une pâte homogène.

Verser la préparation dans un moule beurré de votre choix.

Enfourner environ 30 minutes, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Laisser refroidir puis démouler délicatement.

Décorer selon vos envies !!

Info Martine Lycke - 09/02/2014

Zelfrijzende bloem gebruikt

11 g gist → Moet Bakpoeder zijn !!! fout

Vorm 23cm Blokker - 25 minuten

Droog

Bron

La Passion d'Olivia

<http://lapassiondolivia.blogspot.be/2014/02/gateau-la-compote-de-pomme-et-speculoos.html>

Fotos

