



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Marbré spéculoos - chocolat blanc .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 120 g de chocolat blanc pâtissier
- 120 g de spéculoos à tartiner
- 3 gros œufs
- 7 c.à.s de lait
- 1 sachet de levure chimique

- Préchauffer le four th. 6 à 180°C
- Faire fondre séparément le chocolat blanc puis la pâte à spéculoos au bain-marie et réserver
- Ramollir le beurre et le rajouter au sucre dans un saladier
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine puis la levure, battre les blancs en neige et les incorporer
- Diviser la pâte en 2, parfumer l'une à la pâte de spéculoos et l'autre au chocolat blanc
- Disposer un papier sulfurisé au fond d'un moule à cake
- Alternier les couches de spéculoos et de chocolat blanc
- Cuire 45 minutes à 180°C th. 6 puis continue la cuisson 20 minutes recouvert d'un alu

