

MOELLEUX FONDANT A LA PATE A TARTINER



- 75 g de beurre**
- 70 g de sucre en poudre**
- 2 gros œufs**
- 200 g de pâte à tartiner (au chocolat, de Speculoos ...)**
- 60 g de farine T65**
- 1 cuillère à café rase de poudre à lever sans phosphate**

Travailler le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque, puis incorporer la pâte à tartiner à température ambiante, fouetter pour homogénéiser l'appareil et ajouter enfin la farine et la levure tamisées.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la préparation dans un moule en silicone de 20 - 22 cm.

Faire cuire 20 à 25 min à 180°C (un bâtonnet en bois doit ressortir sec).

Laisser refroidir dans le moule avant de démouler et servir avec un coulis ... de votre choix !