

Cake au spéculoos au magimix

Informations

Préparation : 7 min	Cuisson : 40 min	Durée : 47 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 12	Astuces : 15	

Ingrédients

200G de spéculoos
100G de lait
100G de beurre
100G de farine
50G de sucre
3 oeufs
1 pincée de sel
1 sachet de levure

Etapes

Cette recette participe à [untourencuisine](#). Elle est tirée du blog de [shakottecuisine](#)

Préparation des blancs en neige:

Â»

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.

Â»

Mettre les blancs d'oeuf dans le bol du thermomix. Attention de ne pas mettre les jaunes.

Â»

Mettre 1 pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant la vitesse, pendant la première minute, petit à petit.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un bol.

Préparation du cake:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le spéculoos dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le spéculoos en poudre, le lait, le sucre, la farine, la levure et les jaunes et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre cette préparation sur les blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Cake au spéculoos au magimix

Mettre la pâte à cake dans un moule à cake et enfourner 35 minutes.

À»

Enfoncer un couteau à bout pointu dans le cake. Si le couteau ressort sec, c'est que le cake est cuit, sinon continuer un peu la cuisson.

Régalez-vous avec cet excellent cake thermomix parfumé au spéculos. Miam ;)