

# Moelleux aux Speculoos et chocolat

Pour 12 minis moelleux ou un gros

## Ingrédients

- ◆ 2 œufs
- ◆ 90 g de sucre
- ◆ 50 g de chocolat pâtissier
- ◆ 200 ml de lait
- ◆ 125 g de beurre salé
- ◆ 250 g de farine
- ◆ 50 g de Speculoos

## Préparation

- ◆ Préchauffez le four à 180-200°C (thermostat 6).
- ◆ Dans un mixer, broyez les Speculoos.
- ◆ Râpez le chocolat pour en faire de fin copeaux.
- ◆ Faites fondre le beurre avec le lait dans une casserole à feu doux.
- ◆ Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, les miettes de Speculoos et le chocolat.
- ◆ Puis, incorporez la farine petit à petit.
- ◆ Enfin ajoutez le lait et le beurre.
- ◆ Répartir le tout dans le moule de votre choix et enfournez, 20 minutes pour des petits moelleux, 45 minutes pour un gros.

*Bon appétit !*