

Biscuits tourbillon au spéculoos et chocolat

Ingédients pour 8 biscuits






- 80 gr de spéculoos
- 20 gr de copeaux de chocolat noir
- 60 gr de beurre fondu
- 70 gr de sucre en poudre
- 50 gr de farine
- 2 cuillères à soupe de sirop Monin aux spéculoos



Étapes

- Préchauffer le four à 180° c.
- Râper le chocolat à l'aide d'un couteau.
- Mixer les spéculoos jusqu'à obtenir de la poudre.
- Faites fondre le beurre au micro ondes et réserver.
- Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs
- Dans un cul de poule ou un saladier verser les blancs d'oeuf. (réserver les jaunes pour une autre recette) et les fouetter à l'aide d'une cuillère magique, jusqu'à ce qu'il soient bien mousseux
- Mélanger le chocolat et la poudre de spéculoos, puis les ajouter au blanc d'oeuf. Tout mélanger.
- Ajouter le sucre et le sirop de spéculoos.
- Tamiser la farine puis l'ajouter à la préparation. Mélanger
- Enfin ajouter le beurre fondu.
- Bien mélanger énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène
- Verser cette préparation dans un pichet à bec verseur et remplir les cavités des moules ensuite
- Enfourner et cuire au four durant 15 minutes environ.
- Laisser refroidir avant de démouler les tourbillons.



 Demander à Canva     ...

