

Moelleux spéculoos framboises

Ingrédients

3 œufs

200g de farine

80g de cassonade

1 sachet de levure

3 cuillères à soupe de pâte de spéculoos

50g d'huile de noix

100g de lait

Des framboises surgelées

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et la pâte de spéculoos. Incorporez ensuite la farine, la levure, le lait et l'huile.

Quand la pâte est bien homogène versez-la dans les moules à muffins, répartissez les framboises sur la pâte et enfournez à 190°C pendant 40 minutes.