

Carré moelleux aux pommes et spéculoos

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 3 pommes
- 150g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 3cs de crème fraîche
- 60g de beurre mou
- 150g de sucre fin
- 1 sachet de levure chimique
- 10 speculos
-



Les étapes :

- *Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre fin.*
- *Ajouter la crème fraîche, le beurre mou et mélanger.*
- *Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amande et 6 spéculoos émiettés et mélanger.*
- *Ajouter les pommes préalablement épluchées et coupées en dés et mélanger.*
- *Verser la pâte dans un moule rectangulaire garni d'un papier sulfurisé.*
- *Parsemer le dessus avec les 4 spéculoos restants émiettés grossièrement.*
- *Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 30min.*
- *Laisser refroidir sur une grille.*
- *Couper en carrés.*

Sources : <http://miamponpon.canalblog.com/archives/2018/03/01/36074658.html>