

Gâteau au mascarpone à l'orange avec spéculoos



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

J'avais de quoi faire un bon gâteau, je vous propose ma recette.

Ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 200 g de farine
- 150 g de sucre fin
- 4 oeufs
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de spéculoos émiettés
- 0,5 sachet de levure chimique
- le zeste et le jus d'une orange
- 1 pincée de sel
- sucre glace

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.-). Séparez les blancs d'oeufs des jaunes.
- 2 Dans un saladier, mettez le sucre avec le zeste et le jus d'orange. Ajoutez les jaunes d'oeufs fouettez jusqu'à ce qu'ils moussent.
- 3 Ajoutez le mascarpone, mélangez bien, incorporez le beurre fondu et les Spéculoos émiettés.
- 4 Ajoutez la farine et la levure tamisée, mélangez le tout.
- 5 Battez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel et incorporez-les à la préparation délicatement.
- 6 Versez dans un moule et enfournez pendant 40 minutes.
- 7 Bonne dégustation ! Ce gâteau est parfumé et bien moelleux ! A garnir avec du sucre glace.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

