

Gâteau en plaque Biscoff®

10 étapes
12 portions

Café dans une main, gâteau Biscoff® dans l'autre. C'est comme ça qu'une pause doit goûter.

Ingrédients

Gâteau

320 g de cassonade claire
3 œufs à température ambiante
210 g de pâte à tartiner Biscoff®
170 g de yaourt à température ambiante
180 ml d'huile végétale
3 cuillères à café d'extrait de vanille
3/4 de cuillère à café de sel
300 grammes de farine tout usage
1,5 c. à café de levure chimique
1/3 de cuillère à café de bicarbonate de soude

Décoration

450 g de pâte à tartiner Biscoff®
75 g de miettes de biscuits Biscoff®
40 g de chocolat blanc (finement haché)
12 biscuits Biscoff®

Préparation

1. Préchauffez le four à 175 °C. Graissez le moule et chemisez-le de papier cuisson.
2. Fouettez le sucre et les œufs pendant 1 minute, jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Incorporez la pâte à tartiner Biscoff®. Vous pouvez d'abord la faire fondre 15 secondes au micro-ondes.
4. Ajoutez le yaourt, l'huile, l'extrait de vanille et le sel, puis fouettez de nouveau jusqu'à obtenir une préparation lisse.
5. Remplacez le fouet du robot par la feuille. Tamisez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et les épices, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Versez la préparation dans le moule et enfournez 30 à 35 minutes. La pointe d'un cure-dent plantée au centre doit ressortir sèche.
7. Laissez refroidir 20 minutes dans le moule, puis démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.
8. Une fois le gâteau entièrement refroidi, étalez la pâte à tartiner Biscoff® à la spatule, en formant éventuellement un joli tourbillon.
9. Parsemez de miettes de biscuits Biscoff® et de chocolat blanc haché.
10. Coupez le gâteau en carrés et déposez un biscuit Biscoff® sur chaque part.