

Gâteau bundt Biscoff®

10 étapes
8-10 portions

Ce magnifique Bundt Cake attirera l'attention de tous pendant la saison des fêtes. Magnifique et délicieux grâce à cette touche de Biscoff®.

Ingrédients

360 g de farine tout usage
1 cuillère à soupe de levure chimique
1/2 c. à café de bicarbonate de soude.
1 c. à café de sel
230 g de beurre non salé, température ambiante
230 g de fromage à la crème, température ambiante
350 g de sucre en grains
6 gros œufs, température ambiante
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
200 ml de lait entier

Couverture

6 cuillères à soupe de pâte à tartiner Biscoff®
2 biscuits Biscoff®, écrasés

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un grand bol, fouetter la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.
3. Dans un autre grand bol à mélanger, utilisez un batteur pour battre le beurre et le fromage à la crème jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajoutez le sucre et battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que ce soit léger et moelleux (environ 5 minutes).
4. Ajoutez 3 œufs, un à la fois, en battant jusqu'à ce que chacun soit complètement incorporé avant d'ajouter un autre. Après avoir ajouté 3 œufs, ajoutez 3 cuillères à soupe du mélange de farine. Continuez à ajouter les 3 autres œufs, un à la fois. Battez dans la vanille.
5. Ajoutez un tiers du mélange de farine en mélangeant à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien combiné. Ajoutez la moitié du lait et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien combiné. Répétez en alternant avec le reste du mélange de farine et le lait.
6. Beurre et farine dans un moule Bundt de 24 cm ou vaporiser un spray de cuisson avec de la farine.
7. Versez la pâte à gâteau dans le moule et tapotez doucement sur le plan de travail plusieurs fois pour stabiliser la pâte.
8. Faites cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre soit propre.
9. Laissez refroidir dans la poêle pendant 20 minutes. Retournez sur une grille de refroidissement et laissez refroidir complètement.

10 Faites fondre l’étalade Biscoff® jusqu’à ce qu’elle soit liquide, ajoutez par-dessus le gâteau et décorez avec des biscuits Biscoff écrasés.