 **Moelleux spéculoos-noisette**

 **Pour 9 petits moelleux**

**- 4 blancs d'œufs  
- 100 g de sucre glace  
- 100 g de noisettes  
-  40 g de farine  
- 60 g de beurre  
- pâte de spéculoos**

**Des moules à muffins ou des caissettes en papier**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Réduire les noisettes en poudre.  
Monter les blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.  
Mélanger le reste de sucre avec la poudre de noisettes et la farine.  
Incorporer ce mélange aux blancs d'œufs à l'aide de la spatule.  
Ajouter délicatement le beurre fondu.  
Mettre une couche de pâte au fond des moules.  
Déposer au-milieu de chaque moule une petite cuillerée de pâte de spéculoos.  
Couvrir avec le reste de pâte.  
Enfourner pour 12 minutes, puis régler  
**la température à 200°C** et laisser encore 3 minutes pour faire colorer légèrement le dessus.  
**Laisser refroidir avant de savourer.**