**Madeleines au cœur de spéculoos**

[Une image contenant alimentation, intérieur, en-cas

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/11/madeleines-au-coeur-de-speculoos-p1060458.psd-r-copy.jpg) **Pour 16 madeleines**

**- Quelques cuillerées de pâte de spéculoos**  
**- 100 g de beurre ½ sel**  
**- 2 œufs entiers + 1 jaune**  
**- 90 g de cassonade**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre (ou 1 gousse de vanille)**  
**- 120 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
  
**Empreintes à madeleines beurrées**  
**Préchauffage du fur à 240°C** [Une image contenant texte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)  
  
Mettre la pâte de spéculoos à congeler dans des petites empreintes (Pour moi, empreintes à mini financiers).  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.  
Fouetter pendant 3 minutes les œufs entiers et le jaune avec la cassonade et la vanille.  
Ajouter la levure et la farine et bien mélanger.  
Incorporer enfin le beurre et travailler au fouet pour obtenir une pâte bien homogène.  
Couvrir le saladier et laisser reposer au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures.  
Au moment de la cuisson, répartir la pâte dans les empreintes jusqu'aux ¾.  
Démouler la pâte de spéculoos, la couper en carrés et en enfoncer un dans chaque madeleine.  
Enfourner pour 5 min **à 240°** C puis **baisser la température à 180°C** et laisser cuire encore 8 min.  
Laisser refroidir avant de démouler.  
À déguster tièdes avec un café, un thé ou un chocolat.