



Moelleux oréos

Ingredients

300g d'oréos

250g de lait

6g de levure chimique

Étape de la recette

- Pour un moule de 18cm -

Préchauffer le four à 170°C

Mixer les oréos entiers jusqu'à obtenir une poudre

Verser la levure chimique et mélanger

Ajouter le lait et mélanger

Verser la pâte dans le moule

Enfourner pendant 30 minutes