

PATE DE SPECULOS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Cookomix](#)

Ingrédients :

- 20 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre roux
- 180 g de spéculos
- 100 g de lait demi-écrémé
- 50 g de beurre

Préparation :

- mettre dans le bol, le sucre en poudre, le sucre roux,
- pulvériser 10 secondes à vitesse 9
- ajouter les spéculos,
- puis pulvériser 15 secondes à vitesse 9
- ajouter le lait demi-écrémé, le beurre
- chauffer 4 minutes à 50°C vitesse 3
- puis pulvériser 5 secondes à vitesse 9
- transvaser le contenu du bol dans un bocal
- cette pâte à tartiner aux spéculoos peut se conserver environ trois semaines au frigo.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.