

PÂTE À TARTINER AUX SPÉCULOOS

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 180g de Spéculoos
- 80g de Sucre
- 50g de Beurre Demi- Sel
- 100g de Lait écrémé
-

Recette réalisée au thermomix, peut-être réalisée avec d'autres robots Style : MCC, Mixeur... :

- > Mettre le Sucre et le Spéculoos dans le bol
- > Mixer 15 Sec / Vitesse 9
- > Ajouter le Beurre et le Lait
- > Faire Fondre 4 Min / 50° / Vitesse 3
- > Mixer 5 Sec / Vitesse 9