Pâte de speculoos

Recette tirée de https://cookidoo.fr/recipes/recipe/fr-FR/r148314.

Délicieux en tartinade ou sur des crèpes □□

Ingrédients

- 20 g de sucre en poudre
- 25 g de cassonade
- 200 g de biscuits speculoos
- 100 g de lait entier
- 50 g de beurre doux

Préparation

- mettre le sucre et la cassonade dans le bol, puis pulvériser 10 sec/vitesse 10
- racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- ajouter les biscuits émiettés grossièrement et mixer 15 sec/vitesse 10
- ajouter le lait et le beurre, chauffer 3 min/50°C/vitesse 3, puis mixer 5 sec/vitesse 10
- transvaser dans un récipient hermétique, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur

---

Révision #1
Créé 2023-10-05 16:14:45 CEST par Luc
Mis à jour 2024-09-20 13:47:36 CEST par Luc