

Pâte à tartiner aux spéculoos et vanille

Ingrédients

40 gr de sucre roux
40 gr de sucre en poudre
190 gr de spéculoos
50 gr de beurre
100 ml de lait
1 gousse de vanille

Mettre dans le bol du TM les sucres

Mixer 10 secondes à vitesse 9

Ajouter les spéculoos

Mixer 15 secondes vitesse 9

Mettre le lait, le beurre et les graines de vanille

Programmer 4 mn à 50° vitesse 3

Verser dans des pots

Laisser refroidir et mettre au frais (la pâte va durcir)

Se conserve 2 semaines au frais



<http://atablecheznatt.canalblog.com>