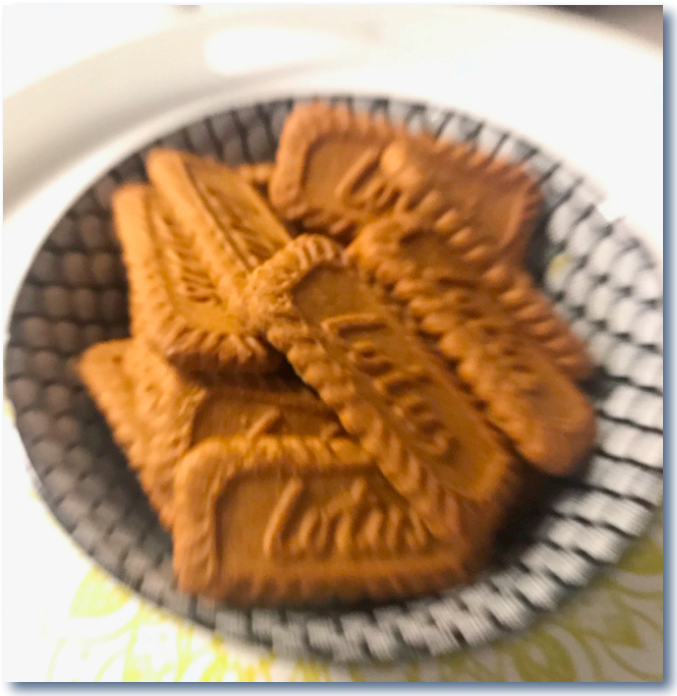
PÂTE A TARTINER AUX SPECULOS

TEMPS PREP	TEMPS TOTAL	NIVEAU	QTÉ
5 min	10 min	Facile	1 Bocal

INGRÉDIENTS

- 180g spéculos (ou biscuits Lotus)
- 100g de lait
- 50g de beurre
- 20g sucre en poudre
- 20g sucre roux

PRÉPARATION

1. Mettre le sucre en poudre et le sucre roux dans le Bol et Pulvériser 10 sec / Vit 9.
2. Ajouter les Spéculos (ou biscuits Lotus) et pulvériser 15 sec / Vit 9.
3. Ajouter le lait + beurre. Chauffer 4 min / 50°C / Vit 3 puis pulvériser 5 sec / Vit 9.
4. Transvaser le contenu du bol dans un bocal hermétique. Notez dans le montage vidéo comment utiliser le couvercle du Thermomix en guise d'entonnoir (pour transvaser la préparation dans votre bocal)

REMARQUE:
Se conserve jusqu'à 3 semaines à température ambiante (1 mois si conservé au frigidaire mais bien sûr la texture se durcit)