

Pâte spéculoos chocolat blanc

Ingrédients

150 gr de spéculoos
60 gr de miel
30 gr de sucre
100 ml de lait
20 ml d'huile neutre
90 gr de chocolat

Faire torréfier les spéculoos dans un four à 160° pendant 20 mn

Mettre dans le bol du TM les spéculoos et le chocolat

Mettre sur bol fermer et fonction turbo 8 secondes

Ajouter le sucre et le miel

Mixer 10 secondes vitesse 3.5 à 4

Ajouter le lait

Programmer 2 mn 30 à 50° vitesse 3

Ajouter l'huile et mixer 30 secondes vitesse 3.5 à 4

Verser dans des pots et laisser refroidir afin que la pâte épaississe

