

Pâte de spéculoos



Vous connaissez la pâte de spéculoos ?! Vous adorez ça ?! Après le coulis de spéculoos, que diriez-vous de faire vous-même votre pâte de spéculoos ?! Simple, rapide, vous savez ce qu'il y a dedans et...c'est super gourmand ! Je n'ai jamais mangé la pâte de spéculoos du commerce, d'ailleurs c'était la première fois que j'en mangeais alors je ne peux pas dire si elle se rapproche de cette dernière mais en tout cas cette pâte de spéculoos est à tomber ! On sent bien le goût de spéculoos, la pâte est ferme sans trop l'être, vraiment trop miam ! J'ai pris des spéculoos du commerce par flemme je dois avouer de les faire moi-même mais vous pouvez très bien réaliser des spéculoos maison ! Dans la recette initiale il faut 200g de spéculoos mais après le mixage la préparation me semblait un peu trop liquide j'ai ajouté 50g de spéculoos et c'était parfait !

Pour 1 gros pot à confiture

Ingrédients:

250g de spéculoos

15cl de lait concentré non sucré

2c. à café de miel liquide

1/4c. à café de cannelle

1 pincée de sel

Préparation:

Mixez très finement les spéculoos à l'aide d'un mixeur.

Ajoutez le lait concentré non sucré, le miel, la cannelle et enfin le sel. Puis mixez longuement jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Versez immédiatement dans un pot à confiture. Fermez et conservez au réfrigérateur.

La pâte de spéculoos se conserve environ 10 jours au réfrigérateur.