



Pâte de speculoos maison

Préparation : 10 minutes

Pour un pot :

- 300 ml de lait concentré sucré (soit une boîte de 397 g net)
- 200 g de speculoos
- 110 g de beurre
- 30 ml de jus de citron
- 15 ml d'huile neutre
- 1 feuille de gélatine

Faire tremper 10 min la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Réduire les biscuits en poudre à l'aide d'un robot. Ajouter le lait concentré sucré et mixer à nouveau.

Faire fondre le beurre au micro-ondes ; y incorporer l'huile.

Verser la matière grasse en mince filet dans la pâte de speculoos, tout en continuant à mixer.

Faire chauffer le jus de citron au micro-ondes pendant 50 secondes et ajouter la gélatine ramollie et égouttée.

Incorporer le citron/gélatine dans la préparation et mixer une dernière fois.

Mettre en pot et garder au frigo.

Auteur : <http://mickymath.over-blog.com/article-20295561.html>