

Pâte de Spéculoos *Fait-maison*



Ingrédients :

- 170/200 g de spéculoos (1 paquet)
- 280 ml de lait entier concentré sucré
- 125 g de beurre doux
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre*
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune
- 2 g de gélatine en poudre



Réduire les biscuits en poudre au robot Cook'in®, mixer quelques secondes vit 8 + pulsions TURBO.

Ajouter et mélanger le lait concentré sucré avec les biscuits en poudre.

Faire fondre le beurre au micro onde avec l'huile.

Verser le mélange huile/beurre par l'orifice en filet sur le mélange lait/biscuits, comme pour une mayonnaise en continuant de mixer vit 5.

Chauffer le jus de citron au micro ondes et ajouter à la gélatine en poudre.

Ajouter et mélanger à la pâte de base.

Utiliser directement ou conserver en pot (de verre, confiture) au réfrigérateur.

Conseils d'utilisation : en pâte à tartiner, en nappage, pour aromatiser mousse, chocolat, glace, pâtisserie...etc.

*Une **huile neutre** est une huile sans saveur.

On compte comme neutres les huiles de Colza, Soja, Tournesol, Maïs.

Les huiles d'arachide, huile de noix et huile de sésame par exemple n'en sont pas.