

## *Pâte à Tartiner aux Spéculoos et Chocolat Blanc*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- SUCRE SEMOULE	20g
- SUCRE DE CANNE	20g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	180g
- LAIT	100 ml
- CHOCOLAT BLANC	50g
- BEURRE	50g

### **Recette:**

- Placez le sucre semoule et le sucre de Canne dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine. Pulvérisez 10 sec/turbo. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Ajouter les spéculoos et pulvérisez 15 sec/turbo. Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajouter le lait, le chocolat blanc concassé et le beurre. Chauffez 8 min/55°C/vitesse 3.
- Repoussez la pâte au fond du bol.
- Mixez 20 sec/vitesse 9-10 pour émulsionner la pâte à tartiner.
- Transvasez la pâte obtenue dans un bocal.
- Laissez refroidir à température ambiante puis conservez au frigo.



### **Remarque:**

Avec Monsieur Cuisine.

Quantités pour 1 pot de 400g environ.