

## *Pâte à Tartiner au Café*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	20g
- SUCRE DE CANNE	20g
- BISCUITS SABLÉS	180g (Spritz)
- LAIT	100 ml
- CAFÉ SOLUBLE	15g
- 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 sablés et pulvérisez 15 sec/turbo. Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajouter le lait, le chocolat blanc concassé, le café soluble et le beurre.
- Chauffez 8 min/55°C/vitesse 3.
- Repoussez la pâte au fond du bol.
- Mixez 10 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.