

# Pâte à tartiner aux spéculoos

Préparation : 15 min

Repos : 3 heures

Quantité : 300 g

## Ingédients

- 150 g de spéculoos (~25)
- 20 g de cassonade
- 12 cl de lait (végétal!)
- 45 g de margarine (végétale!)
- 5 g de vanille liquide
- ½ cuillère à café de cannelle

## Préparation

Faire chauffer légèrement le lait, la cassonade, la vanille liquide et la cannelle.

Faire fondre la margarine.

Mixer les spéculoos.

Ajouter la margarine fondue.

Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le mélange liquide.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Conserver dans un pot.

Laisser prendre au frais pendant au moins 3 heures.

Catégorie : Entremets

Samedi 21 septembre 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)