

## Pâte de spéculoos

### Ingrédients:

125gr de beurre  
3/4 d'une boîte de lait concentré sucré  
250 gr de spéculoos  
1 feuille de gélatine  
2 c à c de jus de citron  
1 c à s d'huile neutre  
1/2 cuillère de cannelle en poudre

### Réalisation:

Mixer les spéculoos.

Faire fondre le beurre

Faire tremper la feuille de gélatine, une dizaine de minute dans de l'eau froide.

Faire chauffer le jus de citron, et y ajouter la feuille de gélatine, puis ajouter ce mélange ainsi que les autres ingrédients à la poudre de spéculoos.

Mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène et onctueuse.

C'est prêt!

Cette préparation se conserve à température ambiante, pour ne pas trop durcir.

**Mon avis:** Par rapport à la vraie pâte de spéculoos, le goût est légèrement différent, très bon mais un peu différent.

Mon mari préfère celle fait maison, et moi l'originale. Donc cette recette sera je pense modifiée quand le stock sera épuisé....Donc bientôt!!!!