

Pâte de spéculoos, 2^{ème}!

Pour un pot (style confiture):

- 200 g de spéculoos ([maison](#) ou pas)
- 15 cl de lait concentré non sucré
- 2 cs de miel liquide (toujours le [miel d'acacia Rigoni di Asiago](#))
- 1/4 cc de cannelle
- 1 pincée de sel



Quand Nad cuisine...

Mixer finement les spéculoos (dans le thermomix pour moi).

Ajouter le reste des ingrédients et mixer longuement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Si la pâte semble un peu trop épaisse, rajouter un peu de lait concentré. Verser dans un bocal en verre stérilisé (ou pas...). Fermer et conserver au réfrigérateur (facile plus de 10 jours).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>