

## *Flan au cacao & spéculos*

### *Ingrédients*

- 50 cl de lait*
- 2 CS de cacao sans sucre (J'ai pris du Nestlé dessert 100% cacao)*
- 4 CS de sirop d'agave*
- 2 CS de sirop de sucre de canne*
- 1 sachet de sucre vanillée*
- 2 gr d'agar agar.*
- 4 petites CC de pâte de spéculos.*



*Faire chauffer le lait puis ajouter le cacao, bien mélanger a fin d'obtenir un lait cacaoté, ajouter les sucres, mélanger de nouveau et mettre l'agar-agar et faire chauffer à frémissements pendant 2 mn.*

*Verser dans les moule les CC de pâte de spéculos puis le lait chocolaté*

*Attendre que ça refroidisse, puis placer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum! (mais moi je n'ai pas attendu assez longtemps)*

