

PÂTE à TARTINER AU CHOCOLAT & SPÉCULOOS®



Temps de préparation: 20mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 100g Chocolat noir
- 100g Beurre
- 100g Biscuits Speculoos®
- 400g Lait concentré sucré

Préparation:

- Préparation: Mettre 100g de chocolat dans le bol et râper 5 sec/vitesse 10.
Faire fondre 5 min/55°C/vitesse 1

- Ajouter 100g de beurre et faire fondre de nouveau 5 min/55°C/vitesse 2.

- Insérer le fouet, puis fouetter 2 min/vitesse 3.5. Pendant ce temps, ajouter 100g de morceaux de speculoos petit à petit par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche.

- Ajouter 400g de lait concentré, puis mélanger 30 sec/vitesse 3.5. Retirer le fouet. Transvaser dans un pot hermétique et réserver au frais.

- Sortir 30 minutes avant de servir pour pouvoir tartiner facilement.

Se garde 10 jours n'en faites pas trop à la fois mais plus souvent ;)