

# PÂTE À TARTINER AUX SPÉCULOOS



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Biscuits Speculoos 150g
- Lait concentré non sucré 100 mL
- Miel 2 càc
- Cannelle 1 pincée

## Astuces :

- Remplacer la cannelle par des grains de gousse de vanille.
- Remplacer le miel par du sucre vanillé.
- Conservation à température ambiante dans une boîte hermétique.
- À utiliser pour vos pancakes, tartes, muffins, macarons...

**Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson**  
**Pour 1 gros bol de 250g de pâte à tartiner**

1. Dans un petit mixeur : mixer d'abord les speculoos pour obtenir une poudre fine.
2. Ajouter le lait concentré non sucré, le miel et la cannelle puis mixer de nouveau.
3. Servir.



@Recettes100faim.fr