



## **Pâte à spéculos**

### **ingrédients :**

250gr de spéculos

20cl de lait concentré non sucré

80gr de chocolat blanc

1cuillère à soupe de miel

1 cuillère à café de cannelle (facultatif)

### **Réalisation :**

faire chauffer le lait avec le miel lorsque le lait est chaud mettre le chocolat à fondre dedans mixer les spéculos très fin ajouter le lait au chocolat chaud dans la poudre de spéculos mélanger le tout et remixer si vous aimez bien fin. Mettre en pot et laisser refroidir ensuite vous pouvez déguster sans problème cette pâte se garde maxi 8 à 10 jours au frigo