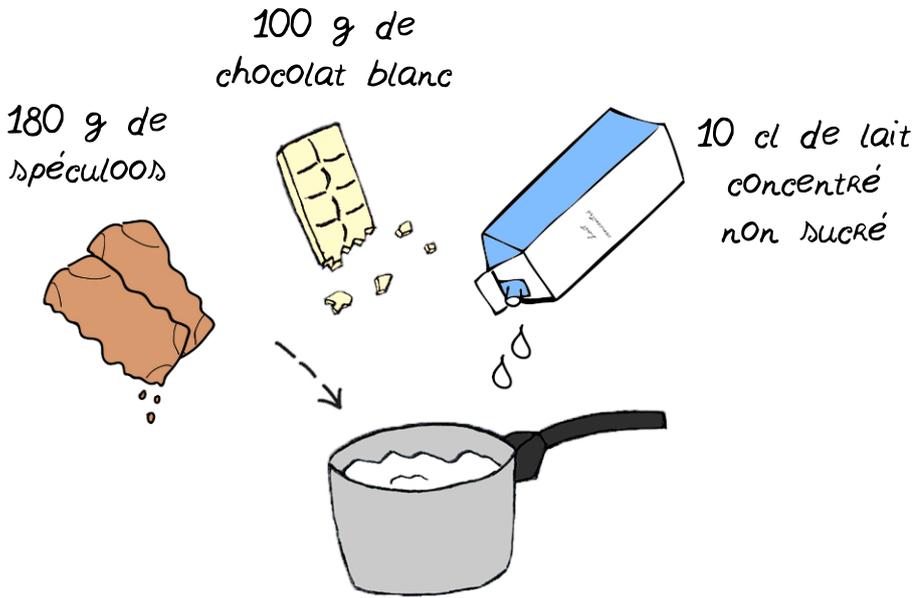




LA PÂTE DE SPÉCULOOS



1 - Versez tous les ingrédients dans une casserole et mettez le tout à chauffer



2 - Une fois les biscuits et le chocolat fondus, retirez du feu



3 - Mixez la préparation de façon à obtenir une pâte bien lisse. Et voilà !



La pâte de spéculoos se conserve une semaine au réfrigérateur dans un pot à confiture

