

Crème à la pâte de spéculoos

Ingrédients

500 ml de lait

2 oeufs

1 cs de maïzena

2 bonnes cs de pâte de spéculoos

60 gr de sucre

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer vitesse 4 quelques secondes

Programmer 8 mn à 90° vitesse 3

A la fin du programme mixer quelques secondes

Répartir dans des verrines, ramequins

Au moment de servir parsemer des spéculoos émiettés

