**Pâte de spéculoos**

**** **Pour 1 petit pot**

**- 40 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise)
**- 180 g de** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos)
**- 100 g de lait ½ écrémé**
**- 50 g de beurre**

Mettre dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix), Les biscuits cassés en morceaux et le sucre.
Mixer pendant **10 sec/vit 8**.
Incorporer le lait et le beurre en dés.
Programmer **4 min/50°C/vit3**.
Mixer **5 sec/vit 9**.
Verser immédiatement dans un pot.
Filmer à la surface, laisser refroidir puis conserver au réfrigérateur (environ 3 semaines).