**Pâte de spéculoos**

**[Une image contenant tasse

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/pate-de-speculoos-p1040328.psd-r-copy.jpg)** **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).