

## Crème aux spéculoos

### Ingrédients

50 gr de spéculoos  
500 ml de lait  
40 gr de sucre en poudre  
20 gr de maïzena  
2 oeufs entiers  
50 gr de crème liquide

Mettre dans le bol du TM les spéculoos

Mixer pendant quelques secondes vitesse 6

Ajouter les oeufs, le sucre, la maïzena et le lait

Mixer quelques secondes

Programmer 8mn à 90°C vitesse 3 ne pas mettre le gobelet

A la sonnerie ajouter la crème

Mixer 10 secondes à vitesse 4

Répartir la crème dans les contenants de votre choix

Mettre au frais

