



Thermomix speculoospasta

Ingrediënten

- 1 ei
- 50 gr kristalsuiker of suikerklontjes
- 35 gr koffie
- 70 gr speculoos + 2 reepjes extra
- 50 gr boter
- snuifje kaneel



Instructies

- Doe de 2 extra speculoos reepjes in de mengbeker hak een halve seconden op turbo. Haal eruit en zet opzij. Deze gaan we op het laatste in onze speculoospasta doen als crunchy blokjes
- Doe de 70 gr speculoos in de mengbeker 10 seconden/snelheid 7. Nu is de speculoos volledig poeder haal uit en zet in een andere kom opzij
- Doe de kristalsuiker of suikerklontjes in de beker 10 seconden/snelheid 10 tot je poedersuiker hebt
- Plaats de vlinder en doe het ei bij de poedersuiker. 4 minuten/85 graden /snelheid 4. Na de 4 minuten moet je mooi egaal mengsel hebben
- Haal de vlinder eruit doe de speculoos, snuifje kaneel en de boter erbij 8 minuten/ 85 graden/snelheid 4
- Doe de crunchy speculoosstukjes erin 2 seconden/linksomdraai/ snelheid 5
- Doe over in bokaal en laat afkoelen.