

Pâte à tartiner oréo : (Pour un pot de 300-350g)

- 150g de biscuit Oréo
- 1/2 c.a.c d'extrait de vanille liquide
- 110g de lait concentré sucré
- 35g de crème liquide
- 2 à 3 c.a.s de d'huile de colza (selon la fermeté)

1. Dans le bol d'un robot mixer, déposer les Oréo en morceaux grossiers et mixer 2-3 secondes juste pour les émietter un peu.
2. Ajoutez vanille + lait concentré sucré + crème liquide et mixez à nouveau 30 secondes.
3. A présent, ajoutez 2 c.a.s l'huile de colza et mixez 30 secondes. Vérifiez le fluidité de la pâte. Si elle est trop compacte, ajoutez 1 autres c.a.s. Mixez à nouveau.
4. Stockez la pâte dans un bocal hermétique et entreposer le tout une nuit dans le bas du réfrigérateur avant de déguster.