



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Martine](#) | Foto: Luk Thys | ©Martine

Speculaaspasta

Ingrediënten

- 200g bio speculaas van je favoriete merk, of beter nog, zelfgebakken speculaas,
- 4 eetlepels sterke bio espresso koffie,
- 60g Amanprana Extra virgin kokosolie
- 50g bio hazelnootpasta,
- 15g bio roomboter
- bio kaneelpoeder

Extra info

Recept geschikt voor:

2 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

15 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van speculaaspasta

- [Kokosolie](#)

Bereiding

Verkruimel de speculaas in een keukenmachientje of stamp deze fijn met de vijzel. Lepel er de koffie over en meng er vervolgens de zachte roomboter, het kokosvet en de hazelnootpasta onder. Goed mengen en naar eigen smaak afwerken met kaneelpoeder.

Best niet in de koelkast bewaren, anders is de pasta te hard om te smeren.

Speciale wensen

- Vegetarisch