

PÂTE à TARTINER AUX NOISETTES



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 11mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 30g Noisettes entières
- 90g Chocolat noir
- 200g Chocolat au lait
- 400g Lait concentré sucré
- 30g Huile de noisettes
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Placer le 30g de noisettes dans le bol et pulvériser 20 sec / vitesse 10.

Racler les parois du bol

- Ajouter les 90g de chocolat noir en morceaux, 200g de chocolat au lait en morceaux, 400g de lait concentré, 30g d'huile de noisettes et une pincée de sel. Chauffer 4 min / 60° / vitesse 0.5

- Puis remettre à chauffer 2 min / 60° / Vitesse 2.

- Transvaser dans les bocaux.

Cette pâte à tartiner se garde environ 1 mois.