



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 6mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 40g Noisettes émondées
- 90g Chocolat noir
- 200g Chocolat praliné
- 400g Lait concentré sucré
- 30g Huile de noisettes
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Dans le bol ajouter 40g de noisettes décortiquées et émondées, pulvériser 20 sec / vitesse 10. Racler les bords du bol avec une spatule
- Ajouter 90g de chocolat noir en morceaux, 200g de chocolat praliné en morceaux, 400g de lait concentré sucré, 30g d'huile de noisettes puis une pincée de sel chauffer 4 min/60°/vitesse 1.
- Stériliser 2 pots et y transvaser la préparation.
- Se conserve 1 mois

Astuces:

Ne pas utiliser de lait concentré non sucré. Cela nous donnera une pâte à tartiner trop liquide

Vous pouvez le conserver 1 mois.