



PÂTE À TARTINER



INGREDIENTS :

(pour deux pots)

- 150 g. de chocolat (noir ou lait)
- 50 g. de noisettes ou amandes
- 100 g. de beurre
- 20 cl de lait concentré sucré
- Lait

RECETTE :

- 1** - Bien laver et ébouillanter les pots de conservation au préalable pour une meilleure et plus longue conservation.
- 2** - Dans une casserole ou au micro-onde : faire fondre le chocolat avec le beurre (à feu doux).
- 3** - Dans un blender, mettre la préparation obtenue, ajouter les noisettes et le lait concentré sucré. Mixer à pleine vitesse pendant 30 s. pour que le mélange soit bien homogène. La pâte doit être bien lisse et pas trop épaisse, si c'est le cas, rajouter un peu de lait suivant vos préférences.
- 4** - Placer la pâte à tartiner dans les pots et conserver jusqu'à 3 semaines au frais.