

Ma recette de Pâte à Tartiner

Ingrédients:

- 120 g de chocolat (noir ou lait selon les goûts)
- 100 g de purée de noisette
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 50g de sirop d'agave (ou 70g de sucre en poudre)

Vous pouvez également rajouter :

½ cuillère à café d'extrait de vanille liquide

- 1) Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec le lait concentré dans une casserole, sur feu très doux, en mélangeant.
- 2) Verser le sirop d'agave (ou le sucre en poudre) quand la préparation est bien homogène, mélanger rapidement et ôter du feu.
- 3) Ajouter la pâte de noisette (ainsi que l'extrait de vanille), mélanger vivement afin de bien l'incorporer à la préparation.
- 4) Mettre dans un pot et laisser refroidir.

A conserver au réfrigérateur

