



## Confitures et Chutneys Pâte à tartiner choco-noisettes



| 10 min      | 10 min      | 0       | 0     | 354      |
|-------------|-------------|---------|-------|----------|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

## Étape 1

Préparation de la pâte à tartiner choco-noisettes

- 1 Hacher le chocolat, le mettre dans un saladier et le faire fondre au bain-marie.
- Retirer la casserole du feu, ajouter les noisettes en poudre et bien mélanger.
- Ajouter l'huile, le cacao, le lait concentré et le sucre glace.
- Remuer avec une cuillère en bois afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 Si le mélange est trop compact, ajouter un filet d'huile.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à tartiner

80 g Chocolat noir 30 g Noisette(s) en poudre

2 c. à soupe **Huile de tournesol** 

2 c. à soupe Sucre glace 1 c. à café Cacao en poudre

150 g Lait concentré sucré, entier