



Confitures et Chutneys

Pâte à tartiner choco-noisettes



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

354

CALORIES

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**

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.
- 2 Retirer la casserole du feu, ajouter les noisettes en poudre et bien mélanger.
- 3 Ajouter l'huile, le cacao, le lait concentré et le sucre glace.
- 4 Remuer avec une cuillère en bois afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 Si le mélange est trop compact, ajouter un filet d'huile.