

Ma

# PÂTE À TARTINER

*sans huile  
de palme*

## INGRÉDIENTS :

- 180g de chocolat noir
- 70g de chocolat praliné
- 1 boîte de lait concentré sucré

## PRÉPARATION :

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie. Mélanger un peu pour vérifier que tout le chocolat est bien fondu.

Ajouter le lait concentré sucré et bien mélanger.

Pour une pâte à tartiner noisette, ajouter, selon les goûts, 50/100g de morceaux de noisettes ou 30g d'huile de noisette.

Verser immédiatement dans les pots.