

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.

À CONSOMMER DANS LES 3 SEMAINES.