

Pâte à tartiner

Ingédients pour 1 pot :

- 100g de chocolat au lait ou noir au choix
- 100g de purée de noisettes grillées



Recette :

1. Stériliser votre pot dans de l'eau bouillante.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie dans votre pot stérilisé.
3. Une fois le chocolat bien fondu, y ajouter la purée de noisettes grillées.
4. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. C'est prêt !
- 6.
7. À conserver à température ambiante pour que la pâte à tartiner ne durcisse pas trop.

Vous pouvez adapter les quantités de chocolat et purée de noisettes en fonction de vos préférences gustatives.