



RÉAUTÉ
CHOCOLAT

Pâte à tartiner maison

Pour 500 g ⌚ 10 min de préparation + refroidissement

📅 cuisson 5 min



- 375 g de chocolat pâtissier au lait
- 125 g de noisettes
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

- **Stérilisez** un bocal en verre d'environ 400 g.
- **Faites fondre** le chocolat au bain-marie.
- **Mixez** les noisettes jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez l'huile, le sucre, le cacao en poudre et l'extrait de vanille. Mixez de nouveau.
- **Ajoutez** le chocolat fondu et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse et onctueuse.
- **Remplissez** le bocal stérilisé avec la pâte puis laissez refroidir pour qu'elle épaisse légèrement.

C'est prêt ! Vous pouvez conserver la pâte jusqu'à 1 mois à température ambiante dans un bocal fermé.

ASTUCE : Allergique aux arachides ?

En remplaçant les noisettes par du chocolat blanc haché, vous obtiendrez une délicieuse pâte à tartiner au chocolat blanc.

RÉAUTÉ
CHOCOLAT