

Pâte à tartiner maison sans noisette.

Une recette simple et peu onéreuse en comparaison de la pâte à tartiner bien connue.

Les enfants adorent cette recette, vous pouvez bien sûr y ajouter des noisettes ou des amandes mixées mais en augmentant considérablement le prix de revient de cette pâte.

J'ai réalisé cette recette avec du chocolat au caramel et ajouté 100 gr d'amande qu'il me restait.

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat noir à pâtisser
- 175 gr de beurre
- 397 gr de lait concentré sucré



Recette réalisée avec du chocolat au caramel.

Étapes de préparation :

Cassez le chocolat en morceaux et faites fondre au bain-marie avec le beurre coupé en dés.

Mélangez puis versez le lait concentré et mixez le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

Répartissez dans des petits bocaux.