

Pâte à tartiner maison

Difficulté : ★★☆☆




Ingrédients

- 200 g. de chocolat
- 200 g. de beurre
- 1 grande boîte (395 g.) de lait concentré sucré
- 100 g. de poudre d'amande ou de noisette

Étapes

1. Faire fondre le beurre doucement avec une cuillère à soupe d'eau.
2. Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux et mélanger.
3. Verser ensuite le lait concentré et enfin la poudre d'amande.
4. Bien mélanger le tout.
5. Mettre en pot, consommer rapidement. Pour la conserver quelques jours, il faut la mettre au réfrigérateur.

 Cette pâte à tartiner est particulièrement délicieuse avec des crêpes ou des gaufres.