

Pâte à tartiner

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de lait concentré sucré
- 100 g de chocolat au praliné
- 50 g de chocolat noir pâtissier
- 30 g de beurre
- 20 g d’huile de noisette

La **recette**

Etape 1

Mettre le chocolat au praliné et le chocolat noir, cassés en morceaux, dans le bol. Mixer.
Ajouter le lait concentré. Faire chauffer 4 min.

Etape 2

Ajouter le beurre coupé en dés et l'huile de noisette.
Mettre le fouet sur les lames et mixer.

Etape 3

Réserver votre pâte à tartiner dans un récipient.