



PÂQUES PARTY

SUIS LA RECETTE
DE LA

PÂTE À TARTINER MAISON!

30 g de poudre de noisettes (ou noisettes entières décortiquées à mixer).

90 g de chocolat noir.

200 g de chocolat praliné.

400 g de lait concentré sucré.

30 g d'huile végétale (noisette, tournesol...).

1 pincée de sel.

+ 1 grand bocal en verre hermétique (ou 2 petits).

1

Avec l'aide de tes parents, fais fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat noir et le praliné (celui qui rappelle le chocolat des Oeufs de Pâques, tu vois ? ;)



2

Dans un mixeur, mets les deux chocolats fondus, ajoute-y les noisettes, le lait concentré sucré, ton huile végétale et une pincée de sel.

Il ne reste plus qu'à mixer le tout aussi longtemps qu'il faudra pour obtenir une pâte bien lisse, (à toi de juger la texture que tu préfères pour ta pâte).

3

Pour conserver ta belle pâte à tartiner, stérilise ton bocal en verre.

Pour cela, il suffit de faire baigner ton bocal dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes (Attention, c'est très chaud !!)

MIAM

Tu pourras conserver ta pâte pendant un mois (mais entre nous, le pot est rapidement terminé en quelques jours seulement !)

RÉGALE-TOI ET JOYEUSES PÂQUES !

