

Pâte à tartiner maison style Nutella[®]

Ne mets surtout pas le mélange au réfrigérateur : JAMAIS.

Une fois le mélange pris : ne cède pas à l'envie de mélanger à nouveau à la cuillère. Je ne sais pas pourquoi, mais il fige dans les minutes qui suivent. Donc prélève juste ce qu'il faut avec ta cuillère, et referme vite le pot.

Recette pour 1 petit pot

200 g de chocolat au lait
100 g de chocolat noir
50 g de pâte de noisettes grillées
2 C à soupe d'huile neutre (pas d'olive)
1 C à soupe de cacao
1 pincée de sel
1 ml d'extrait de vanille liquide

Préparation

Mets tous les ingrédients dans un bol, et fais fondre au bain marie.

Quand tout est bien fondu, remue bien et mets dans un pot. Ferme le couvercle (car le mélange attire les petits doigts des enfants).

Cette pâte à tartiner se conserve plusieurs jours à température ambiante.

