

Recette de la Pâte à tartiner "Mon Nutella-Maison"

Ingrédients

- 100 g chocolat noir
- 7 cuillers à soupe de noisettes en poudre
- 200 g lait concentré sucré
- 125 g beurre
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation : 10 mn - Refroidissement : 30 mn

1. Faire fondre le chocolat coupé en petit morceaux dans 5 cuillers à soupe d'eau.
2. Ajouter le beurre ramolli par petits morceaux, puis le lait concentré, et le sachet de sucre vanillé.
3. Bien mélanger.
4. Incorporer les 7 cuillers à soupe de noisettes en poudre.
5. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène.
6. Mettre en pots.
7. Retourner les pots.

Laisser refroidir avant de déguster !

Conseils :

Contrairement à l'original (le seul, le vrai Nutella), celui-ci se conserve **au réfrigérateur**.

C'est même encore meilleur à déguster sur des tranches de pain aux céréales, légèrement dorées au grille-pain ... 😊

<http://mahelia.canalblog.com>, octobre 2008.