



## PATE A TARTINER MAISON



**A savoir :** vous pouvez remplacer la pralinoise par 120gr de praliné et 80gr de chocolat au lait.

Ingrédients pour 400gr de pâte à tartiner : 200gr de pralinoise, 15gr de chocolat noir, 150gr de lait concentré sucré, 5cl de crème liquide.

Coupez les chocolats en morceaux et transférez-les dans un bain-marie avec les autres ingrédients. Chauffez à feu doux, en remuant sans cesse jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange soit bien homogène. Versez dans un pot et laissez refroidir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.