

Pâte à tartiner

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Quantité : 220 g

Ingédients

- 80 g de sucre glace
- 4 cl d'huile
- 125 g de noisettes
- 40 g de chocolat
- 20 g de cacao en poudre
- 5 g de vanille liquide

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Torréfier les noisettes pendant 15 min.

Enlever la peau des noisettes.

Faire fondre le chocolat avec l'huile.

Mixer les noisettes jusqu'à obtenir une pâte.

Ajouter le chocolat fondu.

Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter le sucre glace, le cacao en poudre et la vanille liquide.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Conserver dans un pot.

Catégorie : Entremets

Samedi 21 avril 2018

mimmydou.fr