

PÂTE A TARTINER NUTELLA



TEMPS	CUISSON	NIVEAU	QTÉ
PREP	6 min	Facile	2 Bocaux
5 min			



INGRÉDIENTS

- 400g de lait concentré sucré en boîte
- 200g chocolat praliné
- 90g chocolat noir
- 30g noisettes
- 30g huile de noisettes
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mettre les noisettes décortiquées dans le Bol et pulvériser 20 sec / vit 10. Racler les parois du Bol avec la spatule.
2. Ajouter le chocolat noir + chocolat praliné coupés en morceaux + lait concentré sucré + huile de noisettes + sel
3. Chauffer 4 min / 60°C / vitesse Mijotage (symbole petite cuillère, 1° graduation)
4. Chauffer à nouveau 2 min 30 / 60°C / vitesse 2
5. Transvaser le contenu du bol dans 2 bocaux en verre avec couvercle. Notez dans le montage vidéo comment utiliser le couvercle du Thermomix en guise d'entonnoir (pour transvaser la préparation dans votre bocal)

REMARQUE:

Se conserve jusqu'à 3 semaines à température ambiante (1 mois si conservé au frigidaire mais bien sûr la texture se durcit)

