

Pâte à tartiner

IG bas



15 minutes



30/tartine



1 pot de 200g



IG bas
Sans huile

Ingrédients



120g de purée de noisettes



80g de chocolat noir



De l'eau selon la texture souhaitée

Étapes

Faire fondre le chocolat noir.

Ajouter la purée de noisettes.

Mélanger délicatement et ajouter de l'eau selon la texture souhaitée.

Mettre dans un bocal bien hermétique.

Conservation : 10 jours environ dans un lieu sec.