

# Pâte à tartiner

**Temps de préparation : 15 minutes**

## **Ingrédients :**

- 1 boîte de lait concentré sucré (400g)
- 200g de chocolat noir
- 170g de beurre
- 75g de noisettes

## **Préparation de la recette :**

1- Mixer les noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte assez lisse. Mixer jusqu'à ce qu'il n'y ait pratiquement plus de morceaux de noisettes.

Garder les noisettes mixées de côté.

2- Faire fondre le beurre avec le chocolat. Mélanger pour lisser la préparation.

3- Hors du feu, ajouter le lait concentré sucré.

4- Ajouté les noisettes mixées. Bien mélanger pour avoir une préparation homogène.

5- Verser dans les pots, et laisser refroidir.