

## PATE A TARTINER AU MARS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Recette Thermomix](#)

### Ingrédients :

- 300 g de chocolat Mars ( 6 barres )
- 300 g de lait concentré sucré
- 100 g beurre mou

### Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat Mars
- mixer pendant 30 secondes à vitesse 7
- Ajouter ensuite le lait concentré
- et programmer 4 minutes à 50°C vitesse 2,5
- à la sonnerie ajoutez le beurre mou
- puis mixer pendant 20 secondes à vitesse 4
- et encore 10 secondes à vitesse 5
- verser votre pâte à tartiner dans un pot, et laisser refroidir

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>