

## PATE A TARTINER AU BOUNTY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de " Les Recettes de THERMOVIVIE " sur YouTube

**Ingrédients :**

- 350 g de lait concentré sucré
- 120 g de chocolat blanc
- 100 g de lait de coco
- 1 pincée de sel
- 50 g de noix de coco râpée

**Préparation :**

- Mettre dans le bol, le chocolat blanc
- puis mixez 10 secondes à la vitesse 10
- racler les parois du bol
- puis ajouter le lait concentré sucré, le lait de coco et une pincée de sel
- programmer 7 minutes à 70°C vitesse 1
- ajouter la noix de coco râpée
- programmer 2 minutes à 50°C vitesse 3
- verser la crème dans un pot en verre, fermer le pot
- la préparation permet de réaliser 2 pots de pâte à tartiner
- laisser reposer une nuit au réfrigérateur
- se garde 2 à 3 semaines au réfrigérateur

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

THERMOMINOX 2021

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