

PÂTE À TARTINER AU LION

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (Pour un Pot de 360g)

- 5 Barres de LION Choco (220g)
- 50g Beurre Demi-Sel
- 100g de Lait
- 30g de Sucre

Recette réalisée avec le Thermomix, le MCC, un mixeur ou Autres robots culinaires :

- > Mettre les barres de chocolat dans le bol
- > Mixer 15 sec / Vitesse 9

(Mixer moins si vous souhaitez des morceaux dans la pâte à tartiner, ici nous souhaitons qu'elle soit lisse, tout est une histoire de goût 😊😊)

- > Rajouter le sucre
- > Mixer 5 Sec / Vitesse 5
- > Ajouter le beurre et le lait
- > Faire fondre 4 Min / 50°C / Vitesse 3
- > Conserver au frigo une semaine