



Pâte à tartiner Kinder Bueno

INGRÉDIENTS

300 g de noisettes émondées
250 g de chocolat blanc

CONSERVATION

Temp. ambiante: 3 semaines
Réfrigérateur : possible (va durcir)
Congélateur: 3 mois

PRÉPARATION

1. Versez les noisettes sur une plaque et faites-les torréfier au four à 150°C, chaleur tournante, pendant 10 minutes.
2. Mixez les noisettes dans un mixeur puissant jusqu'à obtenir une pâte liquide (si besoin, ajoutez 1 cs d'huile).
3. Versez 200 g de la pâte de noisettes obtenue dans un grand bol.
4. Faites fondre le chocolat blanc et mélangez-le à la pâte de noisettes.
5. Versez la pâte à tartiner dans un bocal hermétique et placez au réfrigérateur pour 2 heures.
6. Après 2 heures, sortez le bocal et conservez la pâte à tartiner à température ambiante pendant plusieurs semaines.