

Pâte à tartiner au chocolat blanc

Ingrédients

200 gr de chocolat blanc

150 ml de lait concentré sucré

50 ml de crème liquide

Mettre dans le bol du TM le chocolat coupé en morceaux

Programmer 7 mn vitesse 1 à 50°

Au bout de 5 mn ajouter la crème et le lait concentré

Verser dans un pot et laisser refroidir

Elle se conserve pendant 7 jours au réfrigérateur

Pas de TM

Mettre le chocolat coupé en morceaux au bain marie

Quand il commence à fondre ajouter la crème et le lait concentré

Retirer du feu quand le chocolat est fondu et que la pâte a pris une consistance homogène

