

Pâte à tartiner au chocolat

J'ai trouvé cette recette sur le blog Elleisab. J'ai juste adapté les quantités pour utiliser une boîte entière de lait concentré. Les enfants ont bien aimé mais le Nutella a toujours leur préférence. Je me suis servie de cette pâte pour fourrer une brioche (la recette arrive) et c'était excellent.



Ingrédients: (pour 3 pots Bénédicta environ)

240 g de Pralinoise (Poulain)

100 g de chocolat noir (pour moi, Valrhona chocolat noir Caraïbe 66%)

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

120 g de beurre (demi sel pour moi)

Préparation:

1- Mettre le chocolat pralinoise et le chocolat noir dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/Vit 6.



2- Ajouter le lait concentré sucré et programmer 4 min/50°C/Vit 2.



3- Ajouter le beurre en morceaux et mixer 20 sec/Vit 5 et 30 sec/Vit 4. Programmer ensuite 1 min/Vit 2 pour que la pâte soit plus liquide afin de la mettre plus facilement en pot.



4- Mettre en pot.



Il est préférable de conserver les pots au réfrigérateur sauf celui entamé qui est plus facilement tartinable à température ambiante.