

Pâte à tartiner chocolat blanc

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 1 pot

- 200g de chocolat blanc
- 3 cl d'huile végétale
- 60g de sirop d'agave
- 25g de sucre roux
- 10cl de lait ou boisson végétal de votre choix

Préparation 10 minutes / Cuisson 10 minutes

- Couper en tout petits morceaux le chocolat blanc et le mettre dans un saladier
- Faire chauffer dans une casserole la boisson végétal, le sirop d'agave et le sucre
- Verser le lait chaud sur le chocolat
- Ajouter l'huile
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène
- Verser la préparation dans un pot et fermer immédiatement
- Mettre au réfrigérateur pour que la pâte durcisse (elle peut paraître plus liquide que d'autres pâte tartiner)
- Conserver une quinzaine de jours au frais
- Si vous souhaitez préparer plusieurs pots et les conserver à température ambiante je vous conseille de stériliser les pots

Accompagnement

- Idéal pour une soirée crêpes, le goûter du dimanche, ou pour préparer divers gâteaux comme des muffins cœur chocolat blanc

Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole rempli d'eau,
- Porter à ébullition et laisser bouillir 15 minutes
- Verser votre confiture bien chaude dans vos pots chauds et fermer pour créer un appel d'air
- Vous pourrez garder votre préparation 3 mois dans un endroit sec à l'abri de la lumière

Diétôdélices