

Pâte à tartiner à la noix de coco

plaisir à savourer de temps à autre

Ingrédients pour 1 petit pot

- 250 ml de lait de coco
- 60g de sirop d'agave
- 50g de noix de coco râpées

Préparation 10 minutes / Cuisson 5 - 10 minutes

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole
- Faire chauffer jusqu'à ébullition
- Baisser ensuite le feu et laisser cuire 5-10 minutes jusqu'à épaississement en remuant de temps en temps
- Verser la préparation bouillante dans un pot et fermer le pot immédiatement
- Une fois ouverte conserver 15 jours au frais
- Je vous conseille de stériliser vos pots pour les conserver à température ambiante même pour une courte durée

Accompagnement

- Idéal pour une soirée crêpes, le goûter du dimanche, ou pour préparer divers gâteaux comme des muffins cœur noix de coco

Conseil

La stérilisation des pots :

- Mettre les pots et couvercle dans une grande casserole remplie 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