



Pâte à tartiner kinder bueno

Ingredients

120g de noisettes entières
110g de chocolat blanc
10g de chocolat au lait
1cuillère à café d'huile

Étape de la recette

Mettre à torréfier les noisettes pendant 10 petites minutes dans un four préchauffé à 180°C

Frotter les noisettes dans un torchon pour enlever la peau, éviter au maximum d'en laisser pour éviter l'amertume.

Mixer les noisettes et l'huile jusqu'à obtenir une pâte la plus lisse possible.

Faire chauffer le chocolat blanc et le chocolat au lait au bain marie.

Mixer ensemble les 2 préparations

Passer la préparation au chinois pour enlever un maximum de grains qu'il pourrait rester.