Pâte à tartiner maison style Nutella au magimix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 5 min	Durée : 9 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 6	Astuces : 19	

Ingrédients

310G de lait concentré sucré
150G de chocolat praliné
90G de chocolat
30G de noisettes
25G d'huile de noisette
1/2CàC de fleur de sel

Etapes

Â»
Mettre les noisettes dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 8.

Â»
Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.

Â»
Couper le chocolat noir en morceaux et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»
Couper le chocolat praliné, le mettre dans le bol du thermomix, ajouter le lait concentré, l'huile de noisette, sucrer et cuire 4 minutes sur 60°C à la vitesse mijotage.

Â»
Mettre la fleur de sel et régler 1 minute sur 60°C à la vitesse 2.

Â»
Mettre la pâte à tartiner dans un pot, laisser refroidir et mettre le couvercle.

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com