

PÂTE À TARTINER

RECETTE DE YOHANNA



RÉALISATION : ENVIRON 15 MINUTES

Se conserve dans un pot hermétique fermée une semaine à température ambiante et 2 semaines au frais.

INGRÉDIENTS

POUR 1 POT

- 200 g de purée de noisettes
- 120 ml de lait végétal
- 90 g de sirop d'agave
- 2 CS de cacao en poudre
- Extrait de vanille ou 2 CC de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Fouetter le sirop d'agave, le lait et la purée de noisette
2. Ajouter le cacao en poudre et la vanille
3. Fouetter 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse

OÙ TROUVER...

... DE LA PURÉE DE NOISETTES ?

A Senza

... DU SIROP VÉGÉTAL ?

Au Bocal Local

... DU CACAO EN POUDRE ?

Au Bocal Local