

Pâte à tartiner a toberone chocolat blanc

Ingrédients

300 gr de toberone chocolat blanc

150 ml de lait concentré sucré

100 ml de crème liquide

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du TM

Mixer vitesse 6 pendant 10 secondes

Ajouter le lait et la crème

Programmer 6 mn à 50° vitesse 2

A la sonnerie mixer quelques secondes

Verser dans des pots

Laisser refroidit et mettre au frais pour que la pâte prenne



<http://atablecheznatt.canalblog.com>