

Le Nut est là !!!

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Haut et Bas : maxi



Ingrédients :

pour 1 pot de 850 g
cocotte de base

- 200 g de purée de noisettes
- 200 g de lait de noisette
- 170 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de sirop d'agave
- 80 g d'huile de coco

Préparation :

Cassez les chocolats en petits morceaux. Versez tous les éléments dans la cocotte. Fermez le couvercle et mettez en cuisson. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte et mélangez délicatement avec un fouet pour obtenir un mélange bien homogène. Versez la pâte dans un bocal et conservez-la au froid.

Note du chef : cette recette très simple et rapide à réaliser peut varier selon vos envies en fonction du mélange de chocolat et d'huile. Une recette facile à réaliser pour les enfants qui prendront plaisir à la préparer et à la manger.

