

La pâte à tartiner maison



Ingrédients

- 80 g de praliné
- 80 g de purée d'amande
- 40 g de sucre glace
- 15 g de lait en poudre
- 1 cuillère à café de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à café d'huile de noix coco
- 1 cuillère à café d'huile de noisette
- 1 pincée de sel
- 50 g de chocolat au lait de qualité



Préparation

Dans un récipient, mélangez le praliné, la purée d'amande, le sucre glace, le lait en poudre, le cacao et la pincée de sel jusqu'à ce que la consistance soit lisse et homogène.

Concassez grossièrement le chocolat au lait et faites-le fondre de préférence au bain-marie avec l'huile de noix de coco et l'huile de noisette et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la consistance soit homogène. Retirez du feu.

Rajoutez le chocolat fondu à la première préparation et mélangez à nouveau.

Versez le contenu dans un gros pot de préférence en verre et laissez refroidir avant de le refermer.

Astuces de chef



• *Bébé peut déguster cette pâte à tartiner maison à partir de 2 ans !*

Cette pâte à tartiner pour bébé et grands gourmands se conserve très bien à l'extérieur à température ambiante, mais vous pouvez aussi la conserver au réfrigérateur : pensez juste à sortir votre pâte à tartiner au minimum 15 minutes avant de l'étaler sur une tartine ou une crêpe.