

Nu TELLA MAISON



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Certains l'appelle Pâte à Tartiner, moi j'aime bien "NEW TELLA" ou tout simplement TELLA, Une version maison, réalisable en 10 mn.

Proportions pour un ½ litre environ

Les Ingrédients

200 Gr de Chocolat Noir à 50%
250 Gr de Beurre
1 Boite de Lait Concentré Sucré 397 Gr
50 Gr de Poudre de Noisettes

La Recette

Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole.
Tamiser la poudre de Noisettes.
Incorporer le lait concentré et la poudre de noisettes.
Continuer à cuire 2 Mn.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Tamiser la poudre de noisettes permettra une pate plus fine.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Une Casserole - Un Fouet.