

PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES VEGAN, SANS GLUTEN

RECETTE POUR 1 PERSONNE

 10 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de purée de noisette
- 90 g de lait de soja
- 70 g de sirop d'érable
- 10 g de cacao en poudre
- 4 gouttes d' extrait de vanille

MATÉRIEL

- 1 balance
- 1 récipient pratique pour mixeur plongeant
- 1 fouet
- 1 mixeur plongeant
- 1 pot de confiture propre
- 1 maryse

1

Mesurer tous les ingrédients. Si la purée de noisette a bi-phasé dans son pot, bien mélanger avant de la mesurer.

2

Dans un récipient pratique à utiliser avec votre mixeur plongeant, mélanger ensemble la purée de noisettes + le lait de soja + le sirop d'érable.

On se retrouve avec un mélange liquide : c'est normal.

3

Ajouter le cacao en poudre et la vanille. Fouetter pour mélanger.

4

Mixer le tout au mixeur plongeant : le mélange va éclaircir et épaissir. Ça va assez vite (1-2 minutes max chez nous). Lorsque la texture est épaisse, c'est prêt !

5

Transférer dans un bocal propre et placer au frigo. Se conserve une bonne semaine au frais.

Retenez vous d'en manger directement à la petite cuillère : vous y ajouteriez des bactéries qui raccourciraient sa durée de vie ! A la place, faites vous de plus grosses tartines ;)



🌿 BON APPETIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/pate-a-tartiner-choco-noisettes-vegan>