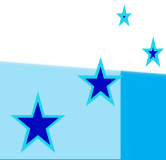


# Tartinella



## Ingrédients :

30 gr d'huile de noisette  
1 ltre de lait concentré sucré  
170 gr de pralinoise  
80 gr de chocolat noir  
1 pincée de sel

## Ustensiles :

1 Robot qui chauffe et mélange  
OU  
1 balance  
1 casserole  
1 cuillère  
  
2 pots de confiture vides

## Recette :

### *Avec robot :*

Mettre tous les ingrédients dans le robot et faire tourner 4 mn à 60°, racler les parois puis 2 mn à 60° vitesse 2.

Remplir les pots et déguster !

### *Sans robot :*

Mettre tous les ingrédients dans la casserole, faire chauffer à feu moyen quelques secondes (8 sur ma plaque à induction qui va jusque 12), puis baisser à feu doux (6) en mélangeant bien jusqu'au fond durant environ 5 minutes.

Remplir les pots et déguster !

