



Difficulté ★★☆☆

*Nutella maison*



1 pot



15 min



15 min



--

## INGREDIENTS

160 g de noisettes

40 g d'amandes

150 g de chocolat noir fondu

1 pincée de sel



## INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 150°
- Commence par torrifier les noisettes et les amandes : dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 15 minutes.
- Monde ensuite les noisettes en les frottant entre-elles dans la paume de la main afin d'enlever la peau et retirer l'amertume des noisettes.
- Verse les noisettes, les amandes, la pincée de sel dans un mixeur et mixe le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Ajoute le chocolat fondu dans le mixeur et mixe brièvement.
- Verse la pâte à tartiner dans un pot de conservation
- Régale toi !

### CONSERVATION

La pâte à tartiner sans sucre se conserve dans un pot hermétique, jusqu'à 3 semaines à température ambiante .