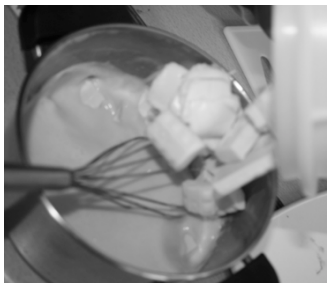
Pâte à tartiner au chocolat blanc

INGRÉDIENTS

- 300 g lait concentré sucré (1 boite)
- 50 g lait concentré NON sucré
- 200 g chocolat blanc
- 30 g beurre demi-sel

PRÉPARATION

1	Faire chauffer fort les laits *(jusqu'à ébullition)* en tournant sans s'arrêter.		
2	Couper le chocolat en très petits morceaux.		
3	Couper le beurre en petits morceaux.		
4	Mettre le chocolat et le beurre dans un récipient.		
5	Dès que le lait bout, enlever du feu et le verser dans le récipient.		
6	Mélanger.		
7	Quand il n'y a plus de morceaux, mixer.		
8	Verser la pâte dans le bocal en verre *(préalablement ébouillanté pour une meilleure conservation).*		
9	Laisser refroidir avant de le fermer.		
10	Garder au frigo.		