



Pâte à tartiner au chocolat et au biscuit à la cannelle

Pour un pot de pâte à tartiner :

préparation: 15 min

cuisson: 10 min

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de biscuits à la cannelle (style Bastogne)
- 6 C à S de lait végétal (lait de soja, de riz, d'amande ou de noisette, ce sera le meilleur).
- 4 C à S de sirop d'agave
- 2 C à S de purée d'amande complète
- 1 C à S de purée de noix de cajou

1. Faites fondre le chocolat au bain marie.
2. Pendant ce temps, placez les biscuits à la cannelle dans le bol d'un mixeur et réduisez-les en poudre.
3. Une fois le chocolat fondu, placez dans le bol du mixeur la poudre de biscuit, le chocolat, le lait végétal, le sirop d'agave et les purées d'amande et de noix de cajou.
4. Mixez le tout environ 5 minutes puis transvasez dans un bocal. Ne pas placer au frais.
5. Se conserve 15 jours maximum.

Source : <http://cocotte-et-biscotte.fr/pate-tartiner-chocolat-biscuit-cannelle/#more-4099>

