

# metro



## Tartinade noisettes et chocolat à l'érable

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

1 DESSERTS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

125 ml Beurre de noisettes Irresistibles  
(1/2 tasse)

30 ml Sirop d'érable Irresistibles  
(2 c. à soupe)

15 ml Poudre de cacao  
(1 c. à soupe)

1 pincée Sel

### Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un petit bol. À l'aide d'une cuillère, mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Transférer dans un contenant hermétique.

Se conservera 2 semaines au réfrigérateur.

Note : pour une tartinade plus lisse, il est possible d'ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale.

Source: Loounie

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.