

# maestranis CHOCOLARIUM<sup>+</sup>

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

## NOS MEILLEURES RECETTES AU CHOCOLAT PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT MUNZ

Préparation: 10 min

100 g de crème  
2 branches Munz blanches  
(2 x 23 g)  
2 branches Munz au lait  
(2 x 23 g)  
20 g de beurre

1. Porter la crème à ébullition dans la poêle, puis retirer du feu.
2. Casser les branches en morceaux et les mélanger à la crème chaude.
3. Faire fondre le beurre dans le mélange crème/branches et mélanger.
4. Verser la préparation dans un pot en verre et laisser refroidir.

Conservation: cette pâte peut se conserver env. 10 jours au réfrigérateur.

