

BÂTISSEURS
de possibles



PATANTI...
PATAPALME

La recette

Ingrédients :

- 200g de lait concentré sucré
- 100g de chocolat pâtissier praliné sans huile de palme
- 50g de chocolat noir pâtissier sans huile de palme
- 15g d'huile de noisettes

Ustensiles :

- 1 batteur électrique ou 1 fouet
- 1 casserole
- 1 balance
- 1 spatule
- 1 pot avec couvercle (type pot de confiture)

Etape 1 :

Faire fondre au bain-marie, dans un saladier, le chocolat noir, le chocolat praliné et le lait concentré sucré en mélangeant.

Etape 2

Ajouter l'huile de noisettes et mélanger doucement au batteur ou au fouet pour homogénéiser.

Etape 3

Verser dans le pot et régalez-vous dans le mois qui suit.

A vous de jouer ! En refaisant cette recette, vous diminuez les ventes d'huile de palme et donc vous luttez contre la déforestation.