

# Pâte à tartiner Crunchy choco mix



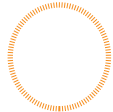
naturinov

## Accompagnement

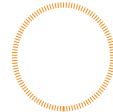
Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson



Nombre de couverts



## Recommandé pour :

Les sportifs  
Les personnes actives  
Les végétariens  
Les personnes âgées

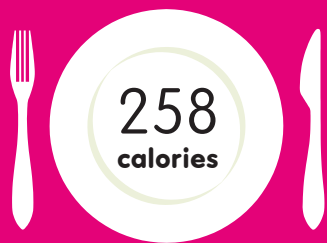
## Ingrédients

170 g de noisettes bio Natur'Inov  
1 c. à s. de sirop d'agave bio  
60 g de chocolat noir  
60 g de chocolat au lait  
10 cl de lait d'amande  
1/2 c. à c. de cannelle  
1 pincée de sel

## Instructions

Faire fondre le chocolat et le lait d'amande au bain marie jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ensuite, mettre tous les ingrédients dans un blender ou dans un mixeur.  
Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, environ 15 minutes.  
Conserver la préparation au frigo une semaine.

## Informations nutritionnelles (quantité par portion)



16,4 gr de lipides  
3,9 gr de protéines  
23 gr de glucides  
2,6 gr de fibres

### Micronutriments présents en plus grandes quantités :

Fer  
Phosphore  
Cuivre  
Manganèse

Allergènes : noisettes, amandes, lait

# Pâte à tartiner Crunchy choco mix



naturinov

## Accompagnement

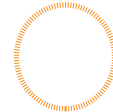
Temps de préparation

20 minutes

Temps de cuisson



Nombre de couverts



## Recommandé pour :

Les sportifs  
Les personnes actives  
Les végétariens  
Les personnes âgées

## Ingrédients

170 g de noisettes bio Natur'Inov  
1 c. à s. de sirop d'agave bio  
60 g de chocolat noir  
60 g de chocolat au lait  
10 cl de lait d'amande  
1/2 c. à c. de cannelle  
1 pincée de sel

## Instructions

Faire fondre le chocolat et le lait d'amande au bain marie jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ensuite, mettre tous les ingrédients dans un blender ou dans un mixeur.  
Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, environ 15 minutes.  
Conserver la préparation au frigo une semaine.

## Informations nutritionnelles (quantité par portion)



16,4 gr de lipides  
3,9 gr de protéines  
23 gr de glucides  
2,6 gr de fibres

### Micronutriments présents en plus grandes quantités :

Fer  
Phosphore  
Cuivre  
Manganèse

Allergènes : noisettes, amandes, lait