



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâte à tartiner aux carambars .



Ingrédients :

- 100 g de chocolat blanc
- 30 carambars (soit ~ 250 g)
- 40 cl de crème fleurette légère

- faites bouillir la crème dans une casserole
- Rajoutez les carambars, puis remuez sur feu doux jusqu' à totale dissolution
- Ajouter le chocolat blanc, remuer. Laisser fondre, bien mélanger
- Versez dans 2 pots à confiture, laissez tiédir. Mettre au réfrigérateur

