

NUTELLA MAISON

INGRÉDIENTS

- 150 grammes de purée de noisette
- 70 grammes de sirop d'agave ou de sucre de coco
- 25 grammes de cacao, non sucré, poudre soluble
- 80 grammes de lait de noisettes ou amandes
- 8 grammes de vanille, extrait aqueux
- 1 pincée de sel

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Mélanger tous les ingrédients. Je mixe quelques secondes avec le mixeur plongeant pour une pâte bien lisse. A titre indicatif, cette pâte à tartiner se conserve au frais durant une dizaine de jours
- 2° Mélanger tous les ingrédients. Je mixe quelques secondes avec le mixeur plongeant pour une pâte bien lisse. A titre indicatif, cette pâte à tartiner se conserve au frais durant une dizaine de jours

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	% AR
ÉNERGIE	426 kcal	21 %
LIPIDES	30 g	46 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	15 %
CHOLESTÉROL	0 mg	0 %
SODIUM	204 mg	8 %
GLUCIDES	27 g	9 %
SUCRES	23 g	—
FIBRES ALIMENTAIRES	7 g	26 %
PROTÉINES	8 g	—