

Pâte à tartiner au thé matcha bio

Pour 1 grand pot :

- 250 g de chocolat blanc bio
- 100 ml de crème d'amandes bio
- 2 cuillères à café de matcha ultra-premium bio
- 1 petite pincée de sel

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le sel sur feu doux.

Ajouter le matcha ultra-premium bio et mélanger au fouet électrique ou mixeur plongeant pour bien dissoudre le thé matcha.

Ajouter le chocolat en morceaux et le laisser fondre en remuant constamment.

Retirer du feu.

Laisser refroidir et transférer dans un pot.

Et voilà, c'est prêt à déguster !

Tu peux ensuite la garder au réfrigérateur pendant environ une semaine même si je doute que ce délice tienne une semaine sans être terminé 😊