CONSCIENCE & IMPACT ECOLOGIQUE

- PÂTE À TARTINER -

Ingrédients pour 1 pot de 250 g à partager :

- Purée de noisettes : 105 g – soit 6 à 7 cuillères à soupe
- Cacao en poudre non sucré : 13 g – soit 3 cuillières à café
- Sirop d'érable : 40 g – soit 8 cuillières à café
- Lait végétal (noisette, amande) : 60 ml – soit 4 cuillières à soupe

Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, peu importe l'ordre des ingrédients !
Durée de conservation : 1 mois.

CONSCIENCE & IMPACT ECOLOGIQUE

- PÂTE À TARTINER -

Ingrédients pour 1 pot de 250 g à partager :

- Purée de noisettes : 105 g – soit 6 à 7 cuillères à soupe
- Cacao en poudre non sucré : 13 g – soit 3 cuillières à café
- Sirop d'érable : 40 g – soit 8 cuillières à café
- Lait végétal (noisette, amande) : 60 ml – soit 4 cuillières à soupe

Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, peu importe l'ordre des ingrédients !
Durée de conservation : 1 mois.

CONSCIENCE & IMPACT ECOLOGIQUE

- PÂTE À TARTINER -

Ingrédients pour 1 pot de 250 g à partager :

- Purée de noisettes : 105 g – soit 6 à 7 cuillères à soupe
- Cacao en poudre non sucré : 13 g – soit 3 cuillières à café
- Sirop d'érable : 40 g – soit 8 cuillières à café
- Lait végétal (noisette, amande) : 60 ml – soit 4 cuillières à soupe

Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, peu importe l'ordre des ingrédients !
Durée de conservation : 1 mois.