



## ***Pâte à tartiner au carambar***

### ***Ingrédients***

*(Pour un bon pot)*

- 20-22 carambars
- 25 cl de crème liquide
- 50 g de chocolat blanc

Dans une casserole, faites fondre à feu doux les carambars dans la crème, en remuant régulièrement.

Ajoutez le chocolat blanc en morceaux.

Une fois le mélange bien homogène, mettez en pot.

Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au frais.

Bon appétit ! :)