**Choco-pâte à tartiner**

**Temps de préparation :** 20 mn

**Temps de réfrigération :** 1 h 00 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Très facile
Pour 10 personnes

**Ingrédients pour Choco-pâte à tartiner**

1 boîte de lait concentré sucré
1 paquet de planta margarine 250 g
1 paquet de chocolat côte d'or fondant 250g

**Préparation pour Choco-pâte à tartiner**

Faire fondre à feu doux et au bain-marie le chocolat coupé en morceaux et la margarine. Remuer de temps en temps.

Une fois le chocolat fondu, ajouter le lait concentré sucré tout en remuant avec une spatule jusqu'à obtention d'un beau mélange homogène.

Laisser reposer au réfrigérateur et déguster selon votre choix sur du pain, des crêpes, ou même à la petite cuillère.

Attention à ne pas faire trop chauffer la margarine et le chocolat pour que cela ne produise pas une couche blanche de matière grasse à la surface après refroidissement.

**Nos suggestions pour Choco-pâte à tartiner**

Vous pouvez, avec le même procédé, confectionner un gâteau de petits-beurre... Pour cela, alternez dans un plat rectangulaire, une couche de petits-beurre et choco, et ainsi de suite... Terminez par la couche étalée de petits-beurre, et laissez reposer au moins 2h au frigo (les petits-beurre posés au fond du plat peuvent être mouillés au pinceau avec du lait).