

Pâte à tartiner Carachocos

- 120 g de chocolat au lait
- 120 g de chocolat noir
- 80 g de caramels au beurre salé (10 environ)
- 20 cl de lait
- 14 cl de crème liquide



Portez à ébullition le lait et la crème.

Ajoutez les caramels et faites-les fondre à feu doux en remuant.

Versez le lait au caramel sur les chocolats.

Mélangez jusqu'à la fonte de ceux-ci.

Versez dans les pots et laissez refroidir avant de fermer et de mettre au frais.

Vous pouvez conserver au réfrigérateur 1 semaine ou 2 mois si vous stérilisez 1 h à 100°C