

Sauce choco-cacahuètes express

Ingrédients :

- 4 cs. cacao sucré,
- 4 cs. purée de cacahuètes (ou autre purée d'oléagineux),
- 2 sachets de sucre vanillé,
- 4 à 8 cs. lait végétal (selon la consistance souhaitée).

Préparation :

1. Chauffer la préparation

Dans une petite casserole, mélangez tous les ingrédients.

Faites chauffer quelques secondes en fouettant pour bien dissoudre le sucre.

Astuce : vous pouvez aussi réaliser cette étape au micro-ondes, en remuant à mi-cuisson.

2. Ajuster la consistance

Ajoutez un peu plus de lait végétal si nécessaire, puis mélangez à nouveau pour obtenir une texture lisse et homogène.

3. La régalade

Servez immédiatement, par exemple en nappage sur des pancakes, des gaufres ou une boule de glace.

Bon appétit et à bientôt au Sapin vert !