

# Pâte à tartiner aux cacahuètes et cacao (vegan)

## Pâte à tartiner aux cacahuètes et cacao



### *Ingrédients pour 1 pot à confiture :*

- 150 g de cacahuètes décortiquées non salées
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 4 c. à soupe de sirop d'agave ou d'érable
- 3 c. à soupe de [lait d'amande](#)
- 1 c. à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)

- Eau ou lait végétal

### ***Déroulement de la recette :***

1. Préchauffer votre four à 200° (th. 6-7).
2. Placer vos cacahuètes dans un plat allant au four et les faire griller 5 minutes (au four, donc). Les laisser refroidir.
3. Verser les cacahuètes dans le bol de votre robot et les mixer 6 fois 1 minute (avec un temps de pause d'au moins 1 minute entre chaque mixage pour ne pas cramer votre robot). Vous obtenez alors une crème de cacahuètes (si ce n'est pas le cas, poursuivre le mixage jusqu'à obtenir cette fameuse crème).
4. Verser la poudre de cacao, le sirop, le lait d'amande ainsi que l'huile et mixer à nouveau, cette fois-ci 2 fois 1 minute. Le mélange doit être lisse et homogène. Ajouter si besoin un peu plus de lait d'amande pour obtenir une pâte à tartiner plus souple et crémeuse.
5. Verser la pâte à tartiner dans un pot à confiture préalablement rincé à l'eau bouillante et placer au frais quelques heures avant de consommer.

**Note :** Troquez les cacahuètes par des noisettes pour une version plus classique et tout aussi gourmande !

[themoneytizer id=13364-16]