

# Valutella



180 gr de lait - 120 gr de crème – 70 gr de chocolat noir –  
80 gr de chocolat au lait – 80 de pâte de pralin

Faire bouillir le lait et la crème. Ajoutez le pralin.  
Bien mélanger.

Versez la préparation chaude sur le chocolat au lait et le  
chocolat noir, ce qui va faire fondre le chocolat et  
mélanger.

Remplir des petits bocaux type mini bocaux à confiture  
avec cette délicieuse préparation.

Mettre les pots dans une cocotte, recouvrir d'eau et  
procédez au traitement thermique faites bouillir pendant  
1 h 30 à 100°C.

Laissez refroidir, quand l'eau est froide vérifier que les  
bocaux soient bien fermés

Ces pots se conservent 2 mois en bas du réfrigérateur.

*Vous pouvez remplacer un des deux chocolats par du  
chocolat blanc, moi je ne le prépare qu'avec du chocolat  
noir.*