

Confiture de lait au chocolat



- 1 boîte de lait concentré sucré de 397g
- 100g de chocolat au lait

Mettre la boîte sans l'ouvrir dans une cocotte minute et recouvrez la d'eau. Mettre sur le feu et à la mise en rotation de la soupape, comptez 40 minutes de cuisson. Sortir la boîte avec précaution et laissez tiédir avant de l'ouvrir prudemment. Ajoutez le chocolat, remuez pour le faire fondre. Versez dans un bocal et lorsque c'est froid, réfrigérez. Conservation une semaine au réfrigérateur.

<http://la-main-a-la-pate.fr>