

UNE RECETTE DE CHOCOLAT CHAUD

INGRÉDIENTS :



- 4 tasses de lait de votre choix
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre (plus ou moins en fonction de l'intensité que vous souhaitez obtenir)
- 2 cuillères à soupe de sucre (selon votre préférence et ou avec l'édulcorant de votre choix)
- 100g de chocolat noir (70% de cacao)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- de la chantilly et des marshmallows (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, **faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit chaud**, mais pas bouillant.
2. Pendant ce temps, **hachez finement le chocolat noir** ou utilisez des pépites de chocolat.
3. Ajoutez le chocolat haché, le cacao en poudre, le sucre et éventuellement la cannelle dans le lait chaud.
4. Remuez continuellement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le chocolat et le sucre soient complètement fondus et que le mélange soit bien lisse.
5. Une fois le mélange bien chaud, retirez la casserole du feu.
6. Ajoutez l'extrait de vanille.
7. Versez votre chocolat chaud dans vos plus belles tasses de Noël.
8. Garnissez-les avec du chantilly et des marshmallows ou toute autre garniture de votre choix.
9. Votre chocolat chaud est prêt à être dégusté !

