



Recette chocolat chaud

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 100G CHOCOLAT NOIR
- 5DL DE LAIT
- 1DL D'EAU
- 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ

MARCHE À SUIVRE :

1. CASSER LE CHOCOLAT NOIR EN CARRÉS.
2. FAIRE CHAUFFER L'EAU ET LE LAIT DANS UNE CASSEROLE.
4. DÈS QUE ÇA FRÉMIT, AJOUTER LE SUCRE VANILLÉ ET BIEN MÉLANGER.
5. AJOUTER LES CARRÉS DE CHOCOLAT ET FOUETTEZ LE CHOCOLAT POUR LE FAIRE MOUSSER.
6. SERVEZ ET DÉGUSTEZ !

