

Mélange pour Chocolat chaud

Ingrédients :

Pour 2 à 3 tasses

- * 100 g de très bon chocolat noir
- * 1 sachet sucre vanillé des Iles
- * 1 grosse pointe d'épices à pain d'épices



Préparation :

Concassez assez finement votre chocolat, en utilisant la fonction "Turbo" et en faisant des pauses. Ajoutez le sucre et les épices, puis mélangez le tout.

Versez dans le contenant de votre choix. N'oubliez pas de joindre la recette ci-dessous.

Mélange pour 2 à 3 tasses :

Dans une casserole, faites chauffer 25 cl de lait entier et 20 cl de crème liquide. Lorsque le mélange frémit, ajouter le contenu du sachet puis fouettez sur feu doux pendant 5 bonnes minutes. Savourez devant un bon feu de cheminée.

Source : scally.typepad.com/cest_moi_qui_lai_fait