

Chocolat en poudre maison

Pour 1 boîte (soit environ 15 tasses de 20 cl):

- 300 g de chocolat au lait à pâtisser
- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 40 g de Maïzena®
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel



Placer tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixer jusqu'à obtenir une poudre. Conserver ce mélange dans un bocal en verre ou une boîte hermétique.

Pour la préparation, il suffit de porter environ 20 cl de lait à ébullition dans une casserole, ajouter 1 cs bombée de chocolat en poudre et mélanger. Porter de nouveau à ébullition pour faire légèrement épaissir le mélange.

Petite astuce d'Estérelle: pour un mélange plus corsé, il est possible de n'utiliser que du chocolat noir. Mais dans ce cas ajouter 30 g de sucre et les graines d'une demi-gousse de vanille



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>