

# **CHOCOLAT CHAUD A LA POUDRE DE CACAO**



## **Ingrédients :**

- 15 g de Nesquik en poudre
- 5 g de cacao noir Van Houten
- en poudre
- 20 g de sucre
- 600 g de lait

## **Préparation :**

- mettre dans le bol, le lait, le Nesquik, le cacao noir Van Houten et le sucre et programmer 6 minutes à 90° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, mixer 10 secondes à vitesse 10 pour obtenir une mousse très agréable

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre [www.monthermomix.be](http://www.monthermomix.be)

**THERMOMINOUX 2013**  
<http://thermominoux.over-blog.com>