



Recette de chocolat chaud

Noël, c'est la magie des lumières, l'odeur des sapins, et surtout, le réconfort d'un bon chocolat chaud. Imaginez une tasse fumante entre vos mains, un mélange onctueux de chocolat et de lait, sublimé par une touche de cannelle ou une montagne de chantilly.

Ingrédients pour 2 personnes

- Lait (équivalent de deux tasses remplies)
- 100g Chocolat fondant noir
- 2 cuillères à soupe de cacao sucré ou amer
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- Chantilly et marshmallows (facultatif)



Préparation

Verser le lait dans un poêlon ensuite chauffer le lait jusqu'à qu'il soit tiède. Ajouter le chocolat fondant noir et mélanger pour le faire fondre. Puis ajoutez le cacao et le sucre glace, mélanger pour dissoudre tous les ingrédients. Verser le tout dans deux tasses avec, si vous le souhaitez, de la chantilly et des marshmallows.

Bonne dégustation !

