

Chocolat Chaud



Calie Cuisine

Type : Boisson Chaude

Difficulté : Facile

Durée : 10 min.

Ingrédients :

80g de chocolat noir en morceaux à 70% minimum

1/2c. à café de café instantané en poudre (fac.)

700g de lait demi-écrémé

50g de sucre (ou moins selon votre goût)

1 sachet de sucre vanillé

1 c.à soupe de crème fraîche épaisse (fac.)

Préparation : au Thermomix mais adaptable !

- ✓ Mettre les morceaux de chocolat dans le bol et mixer 10 sec à vitesse 6 (ou bien utiliser du cacao, je pense que cela doit marcher !)...
- ✓ Insérer le fouet dans le bol.
- ✓ Ajouter tous les autres ingrédients et régler 8 min. à 90°, vitesse 2 (ou tout simplement mélanger tous les ingrédients et faites chauffer à feu doux dans une casserole pendant une dizaine de minutes)...
- ✓ Verser le chocolat bien chaud dans de grandes tasses.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>