

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~ ~ Chocolat chaud ~ ~



80 grs de chocolat noir en morceaux à 70 % de cacao minimum

1/2 c à café de café instantané en poudre

700 grs de lait demi écrémé

50 grs de sucre

1/2 c à café de sucre vanillé

1 c à soupe de crème fraîche épaisse

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol

Mixer 10 sec vitesse 6

Insérer le fouet dans le bol

Ajouter tous les autres ingrédients

Régler 8 mn 90° vitesse 2

Verser le chocolat bien chaud dans de grandes tasses

Alors, facile non ?
