

Recette : CHOCOLAT CHAUD Á L'ANCIENNE !



CHOCOLAT CHAUD Á L'ANCIENNE !

Boissons

INGRÉDIENTS

60 centilitres d'eau
50 grammes de sucre en poudre
125 grammes de chocolat noir à 70 % de cacao
25 grammes de cacao en poudre

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition avec le sucre en poudre.
2. Couper le chocolat.
3. Ajouter le chocolat et le cacao dans l'eau bouillante en fouettant vivement au fouet à main.
4. Retirer votre casserole du feu et mixer, si besoin, le mélange pendant 3 minutes à l'aide d'un mixeur plongeant (si aucun morceaux, fouetter seulement pendant 3 minutes).
5. Verser le chocolat dans vos tasses.

Un Conseil ?

Servir aussitôt !



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 4-6 minutes



C'est à vous de jouer !