RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD

RÉALISATION DU CHOCOLAT CHAUD :

La recette du chocolat chaud pour se réconforter après l'école ou les jours d'automne et d'hiver. Parce qu'un chocolat chaud fait **toujours du bien** les jours où le soleil nous manque et où le froid est bien trop présent.
On peut alors mettre **ses petits petons dans des chausettes** toutes douces, se **glisser sous un plaid** en famille et déguster ce **délicieux breuvage sucré**.

A déguster avec : la crème chantilly.

LES INGRÉDIENTS POUR LE CHOCOLAT CHAUD :

- 100 g de chocolat (noir, au lait, au caramel, en fonction des goûts)
- 50 cl de lait
- 10 cl d'eau

LES ÉTAPES DU CHOCOLAT CHAUD :

1. Casser le chocolat en morceaux.

2. Placer le chocolat dans une casserole et y ajouter l'eau.

3. Faire fondre le chocolat à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

4. Ajouter le lait sans cesser de tourner et porter à ébullition.

5. Fouetter le mélange hors du feu et servir dans des tasses.

Maintenant, mettez vous au chaud sous un plaid pour déguster votre chocolat chaud !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr