

LA RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD D'HALLOWEEN



Cette recette du chocolat chaud est l'ultime délice à savourer pour célébrer Halloween en beauté ! Préparé avec amour et une touche de créativité, ce breuvage envoûtant comblera petits et grands. Entre les marshmallows fondants, la subtile touche de cannelle et, pourquoi pas, l'audace de la badiane, chaque gorgée sera une véritable expérience gustative. Pour couronner le tout, servez-le dans un bol décoré en squelette pour une présentation digne de cette fête ensorcelée.

LES INGRÉDIENTS POUR LE CHOCOLAT CHAUD D'HALLOWEEN :

500 ml de lait 100 g de chocolat noir (haché ou en pépites) 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré 2 cuillères à soupe de sucre (ou ajustez selon votre goût) 1/2 cuillère à café de cannelle moulue 1 étoile de badiane (optionnel) Une pincée de sel Des marshmallows pour la garniture

LES ÉTAPES POUR LE CHOCOLAT CHAUD D'HALLOWEEN :

Dans une casserole, versez le lait et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud, sans le faire bouillir.

Ajoutez le chocolat noir haché dans le lait chaud et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporer le cacao en poudre, le sucre, la cannelle moulue et la badiane (si désiré). Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement combinés.

Laissez mijoter le mélange à feu doux pendant quelques minutes, en veillant à ce qu'il ne bout pas.

Retirez l'étoile de badiane et versez le chocolat chaud dans des bols préalablement décorés en squelettes.

Ajoutez des marshmallows sur le dessus du chocolat chaud pour une touche gourmande et effrayante !

Servez immédiatement et savourez ce délicieux chocolat chaud d'Halloween en vous réchauffant tout en célébrant cette fête ensorcelante !

Astuce : Vous pouvez également décorer le dessus du chocolat chaud avec un peu de crème fouettée, des épices ou de pépites de chocolat pour une touche supplémentaire de gourmandise. Joyeux Halloween !

ENVIE D'UNE BOISSON FRAICHE POUR HALLOWEEN ?

Pourquoi ne pas tester notre recette du milkshake citrouille ? Retrouvez la [recette ici](#).

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](https://teteamodeler.ouest-france.fr/halloween/recettes/chocolat-chaud-d-halloween)