

**le chocolat chaud
gourmand maison**

par Jessica



Chocolat chaud
gourmand maison





Pour environ 5
tasses de
chocolat chaud.

Ingrédients: 1 Litre de lait ,
1 tablette de chocolat, 1
poignée de chamallows , 1
bâton de cannelle par
tasse

Lavez-vous les mains soigneusement.
Concassez le chocolat en morceaux , placez le dans une
casserole puis videz le litre de lait sur le chocolat.
Maintenant vous devez demander à un adulte de
continuer la recette.




Un adulte devra faire chauffer le lait sur une plaque de gaz ou électrique .

Pour pouvoir faire fondre les carrés de chocolat dans le lait chaud , vous devez remuer délicatement le mélange .

Une fois le chocolat chaud prêt , toujours avec l'aide d'un adulte , videz le liquide dans des tasses préalablement préparées à l'avance.

Découpez des petits morceaux de chamallows avec l'aide d'un ciseau à bout rond que vous déposerez sur le chocolat mis en tasse .



Pour remuer le chocolat, vous pouvez-vous servir d'un bâton de cannelle qui parfamera délicatement votre chocolat gourmand . Régalez-vous!!!