



LE CHOCOLAT CHAUD DE NOËL

Pour 2 personnes



Temps de préparation

10 minutes



Ingrédients

- 250ml de lait
- 100 g de crème liquide
- 50g de chocolat noire à 65%
- 1 cuillère à café de sucre en poudre

Méthode



A accompagné d'un adulte

01

D'abord chauffe le lait dans une casserole à feu doux.

02

Ensuite ajoute le chocolat et mélange-le avec l'aide d'un fouet.

03

Puis incorpore la crème liquide dans ta préparation, en continuant de mélanger jusqu'à ce que la crème liquide disparaisse.

04

Termine ta préparation en ajoutant du sucre, puis verse-le dans une tasse.