



Vrai chocolat
chaud pour
un moment
de détente

Vrai chocolat chaud

Prenez le temps d'apprécier le goût délicieux d'un chocolat chaud à l'ancienne. Oubliez la poudre instantanée et profitez de l'authenticité d'un vrai bon chocolat ! Une recette dont vous ne vous lasserez pas.

🕒 Préparation 5 min / Cuisson 5 min

Ingrédients

100 g de chocolat noir
50 cl de lait
10 cl d'eau
2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles

1 Casserole
1 Fouet

Pour 4 personnes - Difficulté : facile

- 1 Cassez le chocolat noir en carrés.
- 2 Faites chauffer l'eau et le lait dans une casserole.
- 3 Dès que ça frémit, ajoutez le sucre vanillé et bien mélanger. Laissez chauffer pendant 1 minute puis ôtez la casserole du feu.
- 4 Ajoutez les carrés de chocolat dans le chocolat chaud. Fouettez vivement pour faire légèrement mousser le chocolat. Puis servez.

Astuce Electrolux :

Programmez la sonde de la table SensePro à 85°C pour faire fondre le chocolat

