

## 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 chaussettes** 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](https://10doigts.fr)