

RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD



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 !

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**.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

1,59 €

Réf : 08280



Tablier en coton avec poche

Disponible à partir de

Octobre 2021



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois

Disponible à partir du

24/08/2021



Sac à tarte en coton

à partir de

2,99 €

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)