

## RECETTE DU CHOCOLAT CHAUD D'HALLOWEEN



Découvrez une recette irrésistible pour égayer votre Halloween : le chocolat chaud d'Halloween. Préparez cette boisson délicieuse avec vos enfants et régalez-vous en savourant un mélange onctueux de chocolat noir, de cannelle et de marshmallows. Servez-le dans des tasses décorées avec des pailles chauve-souris pour une touche effrayante. Un délice qui réchauffera les cœurs et fera briller les yeux des petits monstres.

### INGRÉDIENTS :

500 ml de lait 50 g de chocolat noir 1 cuillère à soupe de cacao en poudre (optionnel) 1 cuillère à soupe de sucre 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre Quelques marshmallows  
Chocolat en poudre ou cannelle supplémentaire pour saupoudrer Décorations pour les tasses d'Halloween

### INSTRUCTIONS :

Versez le lait dans une casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais pas bouillant.

Cassez le chocolat noir en morceaux et ajoutez-le au lait chaud. Remuez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien incorporé.

(Optionnel pour plus d'intensité : Ajoutez le cacao en poudre)

Ajoutez le sucre et la cannelle dans la casserole. Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.

Laissez le mélange mijoter pendant quelques minutes supplémentaires, en veillant à ce qu'il ne bout pas.

Pendant ce temps, préparez les tasses en les décorant avec des motifs d'Halloween. Vous pouvez utiliser des autocollants, dessinez des motifs ou découper des chauves-souris dans du papier avant de les coller sur les pailles.

Versez le chocolat chaud dans les tasses décorées. Assurez-vous de laisser un espace suffisant pour ajouter les marshmallows.

Disposez quelques marshmallows sur le dessus du chocolat chaud dans chaque tasse.

Saupoudrez légèrement de chocolat en poudre ou de cannelle supplémentaire pour ajouter une touche finale.

Insérez une paille avec une petite décoration de chauve-souris dans chaque tasse.

Servez immédiatement le chocolat chaud d'Halloween aux enfants, en veillant à ce qu'ils soient prudents avec les boissons chaudes.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

**6,49 €**

Réf : 01292



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)