



Chocolat chaud maison

Ingrédients

- 20 ml (4 c. à thé) de cacao en poudre
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- 625 ml (2 ½ tasses) de lait
- cannelle moulue ou cacao en poudre (facultatif, pour décorer)



Étapes de la préparation



1 Dans une casserole, mélange le cacao et le sucre. Puis ajoute 500 ml (2 tasses) de lait. Chauffe le mélange à feu moyen en fouettant régulièrement, jusqu'à ce que le lait frémit. Important : ne le fais pas bouillir.



2 Pendant ce temps, verse le reste du lait dans un verre et fais-le mousser à l'aide d'un mousser à lait (disponible dans les boutiques d'accessoires de cuisine). Tu peux aussi remplacer la mousse de lait par de la crème fouettée.



3 Verse le chocolat chaud dans les tasses, garnis de mousse de lait et saupoudre de cannelle ou de cacao, au goût.

