



## ***Chocolat chaud pour les après-midis d'hiver***

[RECETTES](#) - [BREUVAGES](#) - [NON-ALCOOLISÉS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-3

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1/3 tasse de cacao
- 3/4 tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse d'eau bouillante
- 3 1/2 tasses de lait
- 3/4 c. Thé de vanille
- 1/2 tasse de crème

## Préparation

---

1. Faire bouillir l'eau. Ajouter le cacao, le sucre et le sel hors du feu.
2. Remettre au feu et faire bouillir doucement tout en brassant pendant 2 minutes. Ajouter la vanille.
3. Ajouter le lait et faire chauffer, sans faire bouillir, jusqu'à ce soit très chaud.
4. Ajouter des guimauves pour décorer (et pour le goût!).