

RECETTES - BREUVAGES - NON-ALCOOLISÉS



NOMBRE DE PORTION: 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION:

5 MIN

TEMPS DE CUISSON:

10 MIN

| TEN | MPS | DE | DE | $P \cap S$ | |
|-----|-----|----|----|------------|--|
| | | | | | |

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!).