

**Temps de cuisson :** 2 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Chocolat chaud

### 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

### Marche à suivre :

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!).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/02/chocolat-pour-les-apres-midis-d.html>