# KIT GOURGMAND CHOCOLAT CHAUD

## MATERIEL NECESSAIRE

▷ Tube à essai (180 x Ø 20mm),
▷ Bouchon en liège,
▷ Entonnoir,
▷ Petite cuillère,
▷ Tasse 20 cl,
▷ Ingrédients.

## INGREDIENTS CHOCOLAT CHAUD

- 1 cuillère à café de cacao amer non sucré (Van Houten)
- 1 cuillère à café de lait écrémé entier en poudre,
- 1 cuillère à café de sucre roux,
- 1,5 cuillère à café de pépites de chocolat noir (33% minimum),
- Quelques mini guimauves,
- 1 pincée d'épice « pain d'épices »,

## PREPARATION KIT CHOCOLAT CHAUD

- Laver et sécher bien votre contenant,
- A l'aide d'un entonnoir verser le cacao amer et tasser,
- Ajouter ensuite le lait en poudre,
- Ajouter alors le sucre complet,
- Ajouter les pépites de chocolat noir,
- Terminer par quelques mini guimauves,
  Fermer à l'aide du bouchon en liège.

## UTILISATION DU KIT

Faire chauffer 10 cl de lait demi-écrémé dans une casserole sur le feu, ajouter la globalité de la fiole, et bien mélanger. Pour plus d'onctuosité, ajouter une lichette de chantilly, parsemer de petites guimauves. Verser dans une tasse et déguster, confortablement installé !