

Chocolat chaud crémeux



1 personne



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 75 gr de chocolat en plaquette
- 20 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 2 cuillères de sucre en poudre ou 1 gros Chamallow

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux, mettez-le dans une casserole à feu très doux.
Ajoutez le lait et les 20 cl de crème liquide.
Mélangez et ajoutez le sucre. Le tout doit chauffer à feu très doux 3 minutes, sans jamais cesser de remuer !

Pour la présentation :

Battez à l'aide d'un batteur électrique le reste de la crème liquide avec un peu de sucre pour obtenir une chantilly ou déposez délicatement un gros chamallow !

