

## RECETTE FOND DE PLACARD

# CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES ET GUIMAUVES



4 PERSONNES



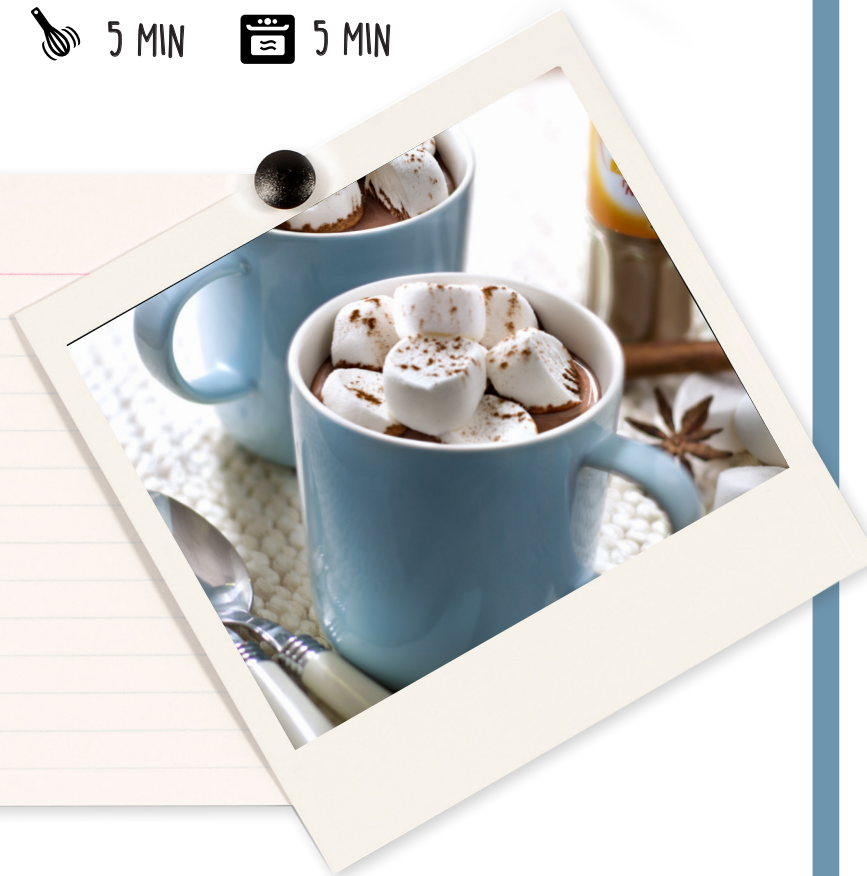
5 MIN



5 MIN

### FICHE INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait entier ou ½ écrémé
- 4 c. à café de cacao (sucré ou non)
- 4 à 6 c. à café de sucre (selon votre goût)
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 12 guimauves



### PRÉPARATION

1. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la cannelle puis portez à ébullition.
2. Hors du feu, ajoutez le sucre et le cacao puis mélangez.
3. Laissez infuser 3 min, mélangez puis versez la préparation dans 4 tasses.
4. Ajoutez les guimauves et servez aussitôt.

Astuce : Vous pouvez aussi ajouter de l'anis étoilé pour donner une touche d'originalité à votre chocolat.

BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !

**Netto**