



RÉAUTÉ
CHOCOLAT

Chocolat chaud Italien

Pour 3 tasses ⌚ 10 min de préparation 📅 Cuisson 15 min



- 150 g de pépites de chocolat noir
- 20 g de fleur de maïs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de poudre de cacao amer
- 50 cl d'eau (ou de lait)

• **Mélangez** la poudre de cacao dans une casserole avec la fleur de maïs, le sucre et un peu d'eau froide (ou de lait) afin d'obtenir une pâte. Ajoutez le reste de l'eau (ou du lait).

• **Faites cuire** la pâte sur feu moyen en mélangeant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

• **Retirez** du feu puis incorporez le chocolat.

Dégustez aussitôt à la petite cuillère.

ASTUCE : Pour un dessert doux et sucré, remplacez le chocolat noir par des pépites de chocolat au lait au caramel.

RÉAUTÉ
CHOCOLAT