

# Chocolat chaud

Bonjour,

Le dimanche, pour le petit déjeuner, j'aime bien faire ce chocolat. Il est épais, un peu comme le chocolat espagnol. Je me suis inspirée d'une recette Thermomix du livre "A table avec Thermomix". J'ai fait quelques modifications mais surtout je ne mets pas de sucre en poudre. C'est une affaire de goût. Vous verrez si vous préférez en rajouter.





### **Ingredients:**

100 g de chocolat noir en morceaux à 74% de cacao ( Bellarom chez Lidl: 0.49€ la tablette)

1 cc de café instantané en poudre

700 g de lait

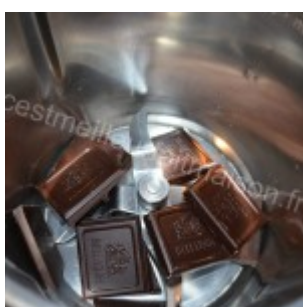
1 cc de sucre vanillé (Thermomix pour moi)

100 g de crème fraîche semi-épaisse

10 g de Maizéna

### **Préparation:**

1- Mettre les morceaux de chocolat dans le bol et mixer 10 sec Vitesse 6.



2- Insérer le fouet dans le bol et ajouter tous les ingrédients.



3- Faire chauffer 9 min/90°C/Vitesse 2.



4- Mixer 20 sec Vitesse 3.5 et régalez-vous!



