

NOËL 2023

C'EST L'HIVER.



Choisissez votre langue

Deutsch

English

Français

Nederlands

CHOCOLAT CHAUD

RECETTES POUR UNE JOURNÉE D'HIVER AGRÉABLE

Chocolat de Noël aux guimauves

Ce chocolat chaud est un vrai régal, idéal pour les fêtes de fin d'année. En fonction de vos goûts, vous pouvez utiliser du chocolat noir ou du chocolat au lait selon l'intensité que vous souhaitez.

Pour 4 mugs

600 ml de lait
140 ml de crème fraîche liquide
100 gr de morceaux de chocolat

1. Versez le lait, la crème fraîche et le chocolat en morceaux dans une casserole.
2. Portez doucement à ébullition, en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Servez dans des mugs, ajoutez des mini-guimauves et saupoudrez avec un peu de chocolat râpé.



PROFITEZ DE LA SAISON D'HIVER !

Chocolat chaud fait maison

Savourez un chocolat chaud fait maison. Un vrai réconfort pour les longues soirées d'hiver. Vous pouvez, pour encore plus de saveur, ajouter une pincée de piment ou de cannelle.

Pour 1 mug

250 ml du lait de votre choix
1 cs. de cacao
1 ou 2 cs. de sucre roux
25 gr de chocolat finement haché
1 cs. de crème fouettée ou de crème liquide

1. Chauffez le lait, le sucre et le chocolat dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.
2. Incorporez le cacao à l'aide d'un fouet.
3. Versez dans un mug, puis ajoutez délicatement la crème pour qu'elle flotte en surface.
4. Ajoutez un peu de chocolat râpé et vous n'avez plus qu'à déguster.

senator[®]
Made in Germany. Since 1920.