



Pour 2 chocolats chauds

- 2 tasses de lait
- 2 cuillères à table de cacao non sucré
- 2 cuillères à table de sucre blanc ou sucre de coco
- $\frac{1}{4}$ tasse de pépites de chocolat

Mettre le lait, le cacao en poudre et le sucre dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen/doux, en fouettant fréquemment, jusqu'à ce que le lait soit chaud (mais pas bouillant). Ajouter les pépites de chocolat et fouetter constamment jusqu'à ce que les pépites de chocolat fondent et se répartissent uniformément dans le lait. Servir immédiatement.

Saveurs et ajouts

Pour ajouter une saveur à ton chocolat chaud, tu peux lâcher ton fou et utiliser des pépites de chocolat aromatisées à la menthe, au caramel, etc.

- Crème fouettée • Chocolat râpé •
- Guimauves • Cannelle •
- Canne en bonbon (émiettée ou entière) •

