



Chocolat chaud de Noël



INGRÉDIENTS



3c. à soupe de cacao amer



1c à soupe de fleur d'oranger



1c à soupe de maïzena



3c à soupe de sirop d'érable



50 cl de lait entier



1c à café d'extrait de vanille



1c à café de cannelle en poudre



1c à café de gingembre en poudre

USTENSILES



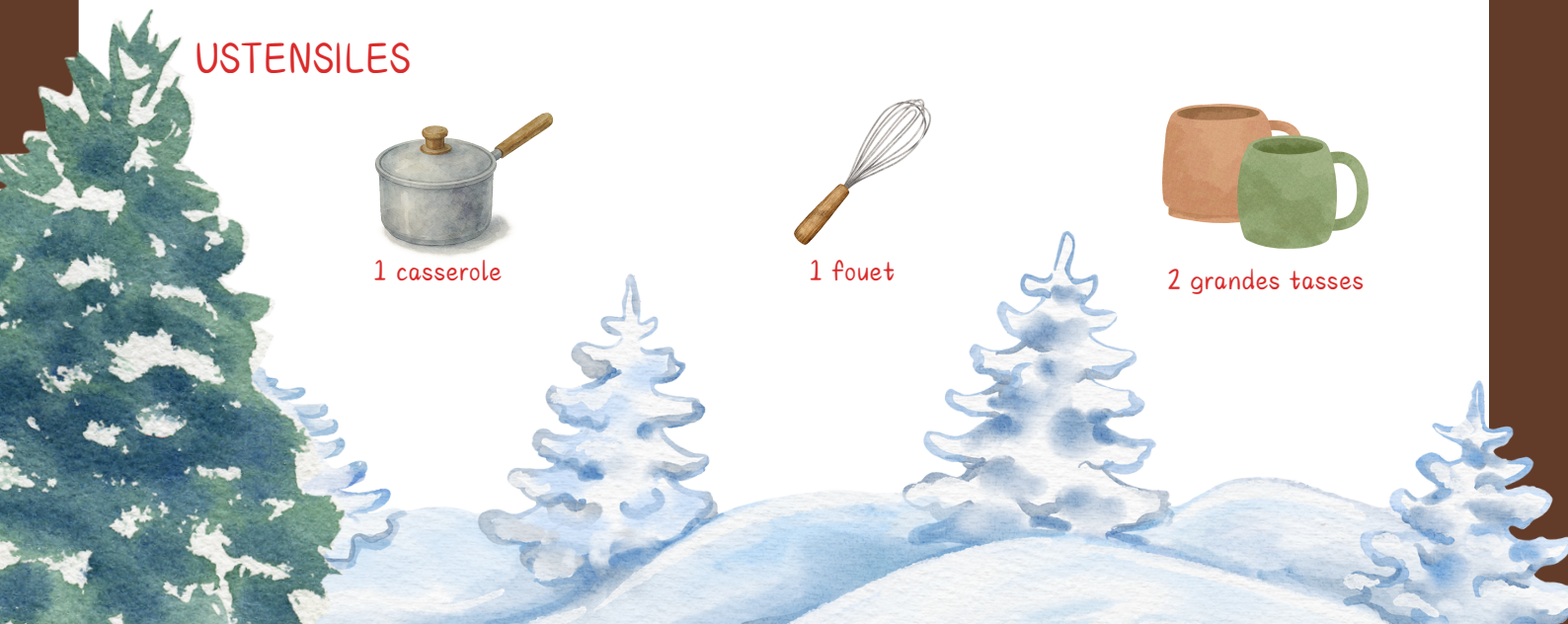
1 casserole



1 fouet



2 grandes tasses





Chocolat chaud de Noël



1



Dans une casserole, fais chauffer à feu doux le sirop d'érable, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, l'extrait de vanille, le gingembre.

2



Quand le mélange commence à bien chauffer dans le fond de la casserole, ajoute le cacao, la Maïzena et mélange bien au fouet.

3



Verse le lait tout en homogénéisant à nouveau. Coupe le feu quand le lait est bien chaud et frôle l'ébullition. Sers le chocolat chaud dans deux grandes tasses.



Pour encore plus de gourmandise, ajoute quelques copeaux de chocolat noir et une pincée de cacao amer en poudre sur le dessus des tasses.

