

CHOCOLAT CHAUD À L'ITALIENNE

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Chocolat classique Italien (Réf : 800)
- 120ml de Lait



1 personne



5 min



1,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Verser le lait dans la casserole.
2. Verser le contenu du sachet et bien mélanger (un fouet est parfait).
3. Laisser cuire à feu moyen et arrêter la cuisson lorsque vous avez atteint la densité qui vous convient. Plus vous laissez cuire, plus le chocolat s'épaissit. Vérifier de temps en temps que cela n'attache pas en fond de casserole (feu trop fort). Pour un chocolat assez épais 5 minutes suffisent normalement.
4. Ajouter de la chantilly si vous le souhaitez, mais le chocolat est déjà exquis sans !

Pas besoin de sucrer !