

Chocolat chaud espagnol

Ingrédients

125 gr de chocolat noir pâtissier

500 ml de lait

1 cc de maïzena

Faire fondre le chocolat en morceaux dans le lait sur feu doux sans cesser de fouetter jusqu'à frémissement

Retirer du feu

Délayer la maïzena avec un peu d'eau

L'ajouter au chocolat chaud

Remettre sur le feu tout en remuant jusqu'à épaississement

Servir aussitôt



<http://atablecheznatt.canalblog.com>