



Chocolat chaud

Ingrédients

- 🏠 1 $\frac{3}{4}$ tasse (430 ml) de boisson d'avoine à la vanille*
- 👑 2 c. à soupe (30 ml) de cacao
- 👑 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 🏠 aromates au choix* (facultatif)
- 👑 2 c. à soupe (30 ml) de pépites de chocolat

Méthode

- 1 Mélanger la boisson d'avoine, le cacao, le sucre et les aromates (si désiré), dans une petite casserole.
- 2 Amener à ébullition à feu moyen-vif en fouettant régulièrement.
- 3 Retirer du feu, ajouter le chocolat et mélanger.
- 4 Verser dans des tasses et servir.

ALTERNATIVES SUGGÉRÉES

BOISSON D'AVOINE À LA VANILLE

➡ boisson à la noix de coco ou autres boissons végétales sucrées ou à la vanille, lait de vache

TU AURAS BESOIN DE

- ★ casserole (petite)
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ fouet

AROMATES AU CHOIX

- ➡ 1 c. à thé de cannelle ou de mélange 4 épices ou de piment de la Jamaïque
- ➡ 1 pincée de piment de cayenne
- ➡ $\frac{1}{4}$ c. à thé d'essence d'amande ou de menthe
- ➡ $\frac{1}{4}$ de c. à thé de muscade ou d'anis étoilé ou de cardamome
- ➡ 2 à 3 c. à soupe de beurre d'arachide (ajouter à l'étape 3)
- ➡ 1 à 2 c. à soupe de tartinaide au chocolat et aux noisettes (ajouter à l'étape 3)