

Chocolat chaud au carambar

Ingrédients

20 gr de chocolat noir

1 carambar

10 gr de sucre

300 ml de lait

Mettre dans le bol du TM le chocolat et le carambar

Mixer 10 secondes vitesse 8

Au besoin racler les parois

Ajouter le lait et éventuellement le sucre

Programmer 6 mn à 90° vitesse 2

A la sonnerie mixer 10 secondes vitesse 10 afin d'obtenir une mousse



<http://atablecheznatt.canalblog.com>