

Chocolat chaud Antillais de Ma complice de cuisine

Les ingrédients

Version tablette de chocolat

200g Chocolat 70% Bio
1000g Lait d'amande Bio
50g à 80g Beurre de cacahuètes Bio
100g à 130g sucre roux Bio
essence de vanille, amande amère
le zeste de citron vert Bio
l'écorce de citron vert Bio
la poudre de cannelle Bio,
la poudre de muscade Bio,
la gousse de vanille Bio, l'anis
étoilé Bio ou Badiane Bio
10g de toloman



8 pers

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, la spatule, des petites et grands cuillères, un zesteur, un économiseur, une poubelle de table

- MA** Casser grossièrement le chocolat Bio et le mettre dans le bol
- MA** Ajouter le sucre de canne Bio
- MA** Programmer 10 secs V 10
- MA** Ajouter le lait Bio
- MA** Programmer 5 mins 100°C V 2
- MA** Ensuite ajouter le beurre de cacahuètes Bio
- MA** Puis l'essence de vanille, l'amande amère, le zeste de citron vert Bio, la gousse de vanille Bio, l'anis étoilé Bio, la poudre de cannelle Bio, la poudre de muscade etc. (Mettre selon votre convenance)
- MA** Programmer 20 sec V 2, sans verre doseur pendant ce temps mettre le Toloman Bio par l'orifice **Attention aux éclaboussures** puis replacer le verre doseur sur le bol et augmenter jusqu'à V 10
- MA** Ajouter l'écorce de citron vert Bio
- MA** Programmer 5 mins 100°C V2
- MA** Puis servir aussitôt