



Recette : *Chocolat chaud «maison»*

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 2

PRÉPARATION : 5 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de cacao
- 500 g (2 tasses) de boisson végétale au goût (soya, amandes)
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélanger ensemble le cacao et la boisson végétale à l'aide d'un fouet.
2. Ajouter le sirop d'érable et la vanille.
3. Faire chauffer à feu moyen, en fouettant constamment.
4. Verser dans deux tasses... et savourer!

Vous pouvez déposer dans chacune des tasses un bâton de cannelle et laisser le chocolat chaud reposer quelques minutes. Il s'imprégnera alors d'un doux soupçon de cannelle.



Quoi de plus agréable, après une sortie en plein air, que de se réchauffer en sirotant un bon chocolat chaud bien fumant ? Vous verrez, les enfants comme les grands en redemanderont !

VARIANTE

* J'avoue avoir un faible pour le chocolat... Si vous trouvez le goût un peu trop chocolaté, vous n'avez qu'à rajouter un peu de boisson végétale, tout simplement!