



Chocolat chaud aux épices



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 décilitres de lait
4 pièces de chocolat noir (barre)
4 bâtons de cannelle
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 pincée noix de muscade
1 anis étoilé
2 cuillères à soupe de sucre

Méthode de préparation

- 1.** Versez tous les ingrédients dans un poêlon (sauf les bâtons de cannelle).
- 2.** À feu très doux, portez le lait juste en dessous du point d'ébullition.
- 3.** Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- 4.** Servez immédiatement et garnissez chaque mug d'un bâton de cannelle.