

Les enfants l'adorent: la boisson au chocolat blanc



Avez-vous envie d'une douceur le soir? Ou êtes-vous à la recherche de quelque chose pour faire une fête avec vos enfants? Que diriez-vous d'une boisson au chocolat blanc faite maison?

Mmm! Un sentiment de bien-être se dégage dans tout le corps rien qu'à voir une tasse de chocolat chaud. Certains ne jurent que sur un verre de lait chaud bu avant le coucher. Toutefois, ce lait au chocolat n'est pas indiqué pour s'endormir. Avec une bonne portion de crème fouettée et une déco dingue, cette boisson chaude ressemble plus à un dessert.

Surtout les petits enfants adorent décorer leur chocolat chaud selon leurs envies. Que ce soient des vermicelles colorées, qui datent de la dernière confection de biscuits, une délicieuse sauce au chocolat ou de légers petits marshmallows - tout est permis pourvu que ça fasse plaisir.

- 2,5 dl de lait entier
- 30 g de chocolat blanc, haché grossièrement
- 1,5 dl de crème entière fouettée
- Eventuellement une pointe de couteau de marc de vanille
- Pour la déco: par ex. des boules Raffaello piquées sur des bâtons Lollipop, des vermicelles colorées, de la sauce au chocolat, des mini-marshmallows, etc.

1. Réchauffez lentement le lait avec les morceaux de chocolat (et selon le goût avec le marc de vanille) dans une casserole. Remuez constamment pour que le lait n'attache pas et que le chocolat fonde régulièrement.
2. Versez le lait au chocolat blanc dans un verre, puis décorez-le suivant vos envies avec la crème fouettée et d'autres décors.

Temps de préparation: 5 minutes