THE J.M. SMUCKER Co

Chocolat chaud Carnation® au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	N/A	4	N/A

Ingredients

- 2 boîtes (708 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 1/3 tasse (75 mL) de cacao en poudre, non sucré
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de caramel écossais

Directions

Step 1:

Mélanger le lait évaporé Carnation sans gras et le cacao dans une casserole moyenne à l'aide d'un fouet. Faire cuire à feu moyen en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que ce soit chaud, mais sans laisser bouillir. Ajouter les grains de caramel et remuer jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Réfrigérer les restes de boisson et les réchauffer au moment de servir.

Images

