THE J.M. SMUCKER Co

Choco-moka mexicain chaud

Donne: environ 3 3/4 tasses (925 mL)

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

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 1 tasse (250 mL) de café fort infusé
- 3 oz (90 g) de chocolat mi-sucré, haché finement
- 2 c. à table (30 mL) de sucre ou de miel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture :**
- cannelle moulue ou cacao

Directions

Step 1:

Dans une casserole à fond épais, mélanger le lait évaporé, le café, le chocolat haché, le sucre et la cannelle. Faire mijoter doucement à feu moyen, en remuant à l'aide d'un fouet afin de faire fondre le chocolat, jusqu'à ce que le mélange soit fumant.

Step 2:

Retirer du feu. Incorporer la vanille. Mousser le chocolat à l'aide d'un mélangeur à main ou au mélangeur de petites quantités à la fois. Servir dans de grandes tasses et saupoudrer de cannelle ou de cacao.

Pour ajouter un peu de piquant au chocolat mexicain, ajouter 1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment de cayenne ou de flocons de piment fort (ou plus), au goût.

Servir le chocolat chaud avec des bâtons de chocolat pour remuer.

Images

