

Recette pour un chocolat chaud à l'eau

1) Uniquement avec de la poudre de cacao :

- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez ajouter du sucre de canne bio ou du miel bio

2) Cacao poudre avec nos pastilles de noir intense 100%

- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- ajouter 3 à 4 pastilles de notre Noir Intense 100%
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez ajouter du miel bio
- cette recette va permettre de retrouver sa voix rapidement quand vous êtes aphone et d'éviter un coup de fatigue

3) Cacao poudre avec notre chocolat 70% Spéciale Sélection :

- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- ajouter 3 à 4 carrés de notre chocolat noir 70% Spéciale Sélection
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez rajouter du sucre de canne bio
- si vous mettez du miel à la place du sucre cette recette va permettre de retrouver sa voix rapidement quand vous êtes aphone et d'éviter un coup de fatigue