



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Bâtons de chocolat pour chocolat chaud aux épices

Dernières courses de Noël, préparatifs du réveillon,... si vous êtes sur les genoux, je vous propose un peu de réconfort avec une bonne tasse de chocolat chaud aux épices. Ce sont de petits bâtonnets que vous pouvez encore inclure dans vos paniers gourmands. Vous pouvez moduler les épices suivants vos goûts. Il suffira d'ajouter 150 ml de lait chaud et éventuellement quelques guimauves pour encore plus de gourmandise.



INGREDIENTS : 8 bâtonnets

200 gr de bon chocolat noir
40 gr de cacao amer
60 gr de sucre glace
½ càc de cannelle
1 pincée de gingembre
1 pincée de badiane en poudre
1 càs de sucre vanillé maison
Bâtonnets de cannelle et étoiles de badiane pour garnir

PREPARATION :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, ajouter le cacao, le sucre et les épices. Bien mélanger.

Verser le mélange dans une poche à douille et répartir la préparation dans 8 gobelets en plastique.

Tapoter légèrement les gobelets pour bien répartir le mélange. Laisser refroidir. Lorsque le chocolat commence à figer, enfoncez une petite cuillère en bois et un morceau de cannelle ou une étoile de badiane. Mettre au réfrigérateur quelques heures pour laisser durcir.

Il suffira de démouler très facilement les petits bâtons et de saupoudrer d'un peu de cannelle.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>