

Chocolat Chaud

AU THERMOMIX

50 g de chocolat noir
50 g de chocolat au lait
650 g de lait

1. Cassez les deux chocolats en morceaux et placez-les dans le bol.
Mixez **10 sec / vitesse 6**.
2. **Insérez le fouet.** Ajoutez le lait et chauffez **8 min / 90°C / vitesse 2**.
3. Pour obtenir une belle mousse, enlevez le fouet et mixez **15 sec / vitesse 10**.
4. Versez le chocolat bien chaud dans de grandes tasses et régalez-vous.