MINI-CLUB DE CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

CHOCOLAT CHAUD AVEC COPAINS DE NEIGE

1 portion

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de lait entier canadien

½ tasse (125 ml) de lait au chocolat canadien

Bretzels en bâtonnets

Guimauves

Brisures de chocolat miniatures

Bonbons à l'orange

Préparation

1. Verser le lait et le lait au chocolat dans un bocal de 2 tasses (500 ml).
2. Chauffer au micro-ondes à découvert pendant 30 secondes. Retirer du micro-ondes et faire tourbillonner le lait pour le mélanger.
3. Chauffer pendant 30 à 60 secondes de plus, jusqu'à ce que le lait soit chaud.
4. Utiliser des gants de cuisine pour tenir le bocal. Visser le couvercle hermétiquement et secouer pour faire mousser le lait.
5. Verser le lait dans une tasse.
6. Former un copain de neige en enfilant 3 guimauves sur un bretzel en bâtonnet.
7. Décorer votre copain de neige. Couper de petites fentes dans les guimauves pour y fixer les décorations.
8. Placer le copain de neige sur le chocolat chaud avant de servir.

Notes

- Faites participer vos amis et votre famille à cette activité culinaire simple.

EducationNutrition.ca[MC]
Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada