

Chocolat chaud au caramel

—
Trouvez du réconfort
dans une boisson chaude
lorsqu'il fait froid



www.werthers-original.ca

Ingrédients

- 4 tasses de lait entier
- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. à thé de café soluble
- 3/4 tasse de copeaux de chocolat mi-amer (en conserver 1 c. à soupe pour la décoration)
- 15 bonbons (90 g) caramels crémeux Werther's Original, déballés
- Crème fouettée préparée

Temps de préparation:

15 minutes

Portions: 4 à 6

Méthode

- 1.** Dans une casserole moyenne à fond épais, verser le lait, le sucre et le café et porter à ébullition.
- 2.** Réduire à basse température et ajouter le chocolat et les caramels.
- 3.** Laisser mijoter à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le chocolat et le caramel soient complètement fondus..
- 4.** Verser dans de petites chopes ou des tasses et garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat.