

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
- $\frac{1}{3}$ tasse de sucre
- 2 c. à thé de café soluble
- $\frac{3}{4}$ 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.