

# Chocolat chaud épais

Par Ruta Noel

## Ingrédients:

- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre amer (de type Van Houten)
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre (ou plus selon les goûts)
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1/2 litre de lait ou d'eau selon le goût

## Préparation:

---

Mélanger le cacao, le sucre et la maïzena dans une casserole.

Verser le lait ou l'eau. Faire chauffer à feu moyen, en remuant sans cesse avec un fouet, jusqu'à ce que le chocolat soit épais.

Déguster tel quel ou avec un chapeau de crème chantilly pour un "chocolat viennois".

