

« Champurrado – Chocolat chaud mexicain »



Ingrédients :

- 1 l de lait
- 25 cl d'eau
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- Sucre (en fonction du goût)
- 2 bâtons de cannelle
- 1 anis étoilé

Préparation :

1. Dans une casserole, mélangez au fouet la farine avec l'eau jusqu'à ce que qu'elle épaississe.
2. Ajoutez la tablette de chocolat, le sucre, l'anis étoilé et les bâtons de cannelle. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
3. Ajoutez le lait doucement et continuez à mélanger.
4. Retirez l'anis étoilé et les bâtons de cannelle. Servez chaud.

Recette traduite de l'anglais par Fêtes vous-même depuis le site www.theothersideofthetortilla.com.