

Natrel®

Chocolat chaud s'mores

Ce chocolat chaud Smore est une délicieuse déclinaison de la fameuse gâterie qu'on aime déguster en camping. Ajoutez quelques gouttes de liqueur de café et vous voilà prêt pour affronter une journée pluvieuse ou une soirée fraîche en camping. Le prétexte parfait pour faire un feu de camp et griller des guimauves.



SERT

2



PRÉPARATION

10MIN.



CUISSON

10MIN.

Ingrédients

8-10 guimauves, divisées
4 biscuits graham, écrasés
2 tasses Natrel Sans lactose 3,25 %
4 c. à table poudre de cacao alcalinisé
2 c. à table sucre de canne
1 c. à table liqueur de café

Préparation

1. Chauffer 2 ou 3 guimauves au-dessus du feu afin que l'intérieur soit fondu, puis étaler la guimauve sur le rebord de chaque tasse avec un couteau ou une cuillère. Tremper rapidement le rebord de la tasse dans les biscuits émiettés. Réserver.
2. Dans une petite casserole, mélanger ensemble le Natrel Sans lactose, la poudre de cacao et le sucre de canne.
3. Chauffer à feu moyen-fort jusqu'à ce que le Natrel Sans lactose soit chaud et le sucre dissous.
4. Retirer du feu et ajouter la liqueur.
5. Répartir le chocolat chaud dans les tasses.
6. Embrocher les guimauves sur des longues branches ou brindilles trouvées sur le terrain ou sur des brochettes pour le BBQ.
7. Griller les guimauves sur le feu de camp afin de les servir avec le chocolat chaud.