

CHOCOLAT *aux marshmallows*

Les ingrédients

- 1 litre de lait
- 6 cuillères de cacao en poudre
- 24 marshmallows
- 100 g de chocolat noir

1. Fais chauffer le lait dans une casserole. Ajoute le cacao en poudre et mélange bien. Verse-le dans 6 jolies tasses.
2. Casse le chocolat en petits morceaux. Fais-le fondre au bain-marie. Mélange doucement jusqu'à obtenir une belle crème lisse.
3. Répartis les marshmallows dans les tasses. Arrose-les de chocolat fondu.

