Boissons sans alcool

Chocolat chaud à la cacahuète

35 min	15 min	20 min	0	334
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du chocolat chaud

1. Prélever le zeste du citron vert à l'aide d'un économe, en formant un seul et long ruban.
2. Verser la moitié de l'eau dans une casserole avec le zeste de citron vert, la cannelle, l'extrait de vanille et la muscade râpée. Porter à ébullition puis baisser le feu au minimum.
3. Ajouter le lait concentré sucré et le lait concentré non sucré. Porter à ébullition puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Baisser le feu puis laisser cuire pendant 10 minutes en remuant.
4. Mettre le cacao en poudre dans un saladier et y verser le lait. Délayer à l'aide d'un fouet puis verser dans la casserole et remuer sur feu doux.
5. Incorporer le beurre de cacahuète dans la casserole et le faire dissoudre en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
6. Mettre la maïzena et le reste de l'eau dans un bol. Délayer à l'aide d'un fouet puis verser dans la casserole.
7. Faire épaissir sur feu doux pendant 10 minutes, en remuant sans cesse pour éviter la formation de grumeaux.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le chocolat chaud

- 40 g **Cacao en poudre**
- 2 c. à soupe **Beurre de cacahuètes**
- 1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
- 350 g **Lait concentré sucré, entier**
- 175 g **Lait concentré sucré, entier**
- 1 c. à soupe **Maïzena**
- 20 cl **Eau**
- 1 **Bâton de cannelle**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 c. à soupe **Extrait de vanille**
- 1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour le dressage

- 1 c. à soupe **Cacahuète(s)**

Étape 2

Dressage

1. Verser le chocolat chaud dans des tasses individuelles et parsemer la surface avec quelques cacahuètes.
2. Déguster bien chaud.