



## Recettes de chocolat chaud à l'eau avec notre cacao poudre

Notre cacao poudre est à préparer avec de l'eau chaude et à prendre au petit déjeuner. Certains en reprennent l'après midi ou en soirée. La façon de le préparer est simple, mais il existe plusieurs choix de recettes selon votre goût :

### 1) Cacao poudre seul :

- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez ajouter du sucre de canne bio ou du miel bio



### 2) Cacao poudre avec nos pastilles de noir intense 100%



- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- ajouter 3 à 4 pastilles de notre Noir Intense 100%
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez ajouter du miel bio
- cette recette va permettre la lubrification des cordes vocales et d'éviter un coup de fatigue

### 3) Cacao poudre avec notre chocolat 70% Spéciale Sélection :

- mettre 1 c à s de notre cacao poudre dans un bol
- ajouter 3 à 4 carrés de notre chocolat noir 70% Spéciale Sélection
- verser en premier lieu un peu d'eau chaude et remuer à l'aide d'un petit fouet pour que tout soit dilué
- délayer avec de l'eau chaude tout en remuant, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée
- selon vos goûts, vous pouvez rajouter du sucre de canne bio
- si vous mettez du miel à la place du sucre cette recette va permettre la lubrification des cordes vocales et d'éviter un coup de fatigue

