

Yaourt à Boire au Café et au Chocolat Noir

Nombre de personnes: 7

Temps de préparation: 8 h 20 min

Ingrédients:

- LAIT	1 litre
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- ESSENCE DE CAFÉ	2 c à café
- CASSONADE BLANCHE	50g
- YAOURT	150g Bio
- CACAO AMER EN POUDRE	en déco

Recette:

- Versez le lait dans un saladier avec l'essence de café. Faites chauffer 3 minutes au micro-onde.
- Faites fondre doucement le chocolat concassé avec un fond de lait (2 c à soupe du saladier) au bain marie (ou au micro-onde).
- Intégrez ensuite le yaourt Bio, la cassonade et le chocolat fondu au lait à l'aide d'un fouet.
- Fouettez énergiquement pour bien homogénéiser le mélange.
- Placez dans la yaourtière pour 8 heures.
- Après ce temps, fermez les pots et secouez-les puis placez-les au frigo pour au moins 2 heures.
- Au moment de servir, agitez énergiquement puis versez dans un verre ou une tasse, décorez de cacao et dégustez avec une paille.

Remarque:

Pour 7 pots

