



Café au Chocolat Noir

Ce café au chocolat noir réalisé avec la boisson au soja Alpro Original est un vrai délice

Préparation

1. Commencez par répartir le chocolat haché dans 4 tasses. Réservez quelques morceaux de chocolat pour la garniture.
2. Versez 30 ml de café serré ou d'expresso sur le chocolat dans chaque tasse.
3. Réchauffez ensuite la boisson au soja Alpro et répartissez également de façon homogène dans chaque tasse (100 ml).
4. Terminez en ajoutant la crème fouettée et recouvrez de quelques pépites de chocolat ou de Maltesers selon votre goût. Un vrai régal !



4 portions



10min

Ingrédients

- 400 ml de boisson au soja Alpro Original
- 100 g de chocolat noir haché
- 120 ml de café serré ou 4 tasses d'expresso
- 125 ml de crème fouettée à la texture légère et crémeuse
- 16 Maltesers, cassés en morceaux (facultatif)

À base de

Soja Original

