

Chocolat chaud maison au lait de cajou



cuisine-saine.fr

Vous vous rappelez peut-être, il n'y a pas longtemps je vous expliquais comment faire votre [lait de noix de cajou maison](#). Aujourd'hui je vous propose de préparer un chocolat chaud maison à base de ce même lait de cajou.

J'ai utilisé des [guimauves Belledonne](#) pour rendre le chocolat chaud plus gourmand pour la photo mais c'est tout à fait facultatif. (Notez que pour les intolérants au lait et / ou gluten ne pourront pas consommer ces guimauves. Présence de lait et traces de gluten possible).

Chocolat chaud maison au lait de cajou

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 500 ml de [lait de cajou](#)
- 1 CS de cacao cru en poudre
- 3 CS de sirop d'agave
- 1/2 cc de cannelle en poudre

1. Faites chauffer le lait de cajou à 60°C environ.
2. Ajoutez le cacao cru en poudre, le sirop d'agave et la cannelle en poudre. Mélangez vivement au fouet.
3. Servez aussitôt. Régalez-vous !

Le conseil de Karen

Retrouvez ma dernière chronique "A table avec Karen" en page 12 de [bio info](#) sur les goûters d'anniversaire bio sans gluten ni lait (pop cake et gâteau d'anniversaire).

Retrouvez-moi sur pinterest