

Café au chocolat et à l'amande



Préparation:

10 min

Prêt en :

10 min

Portions:

4

1/4 tasse de crème 10 %

1 carré de chocolat mi-sucré BAKER'S, haché

2 c. à soupe de sucre

1/4 c. à thé d' extrait d'amande

4 tasses de café préparé, chaud

DÉPOSER la crème, le chocolat, le sucre et l'extrait d'amande dans une petite casserole; chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange bien chaud, en remuant souvent.

RÉPARTIR uniformément le café dans 4 tasses.

AJOUTER le mélange à la crème; remuer pour bien mélanger.