Bouillie au chocolat

Ingrédients :

- 50grs de cacao
- 100grs de sucre en poudre
- 50grs de maïzena
- 2 œufs
- 1 litre de lait

Préparation :

- Mélanger le cacao, le sucre, la maïzena et les œufs
- Ajouter progressivement le lait froid jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Faire chauffer à feu moyen, en mélangeant sans arrêt, jusqu'à ce que la crème forme des petites bulles.
- Verser immédiatement dans un plat ou des ramequins.
- Manger froid ou tiède.

Bon Appétit !!!!