

Une farandole d'épices, pour revisiter le mokaccino illico presto

Une petite recette pour changer de la routine. Voilà de quoi égayer son café en deux, trois tours de fouet ! Une recette *home-made* simple et qui fait son petit effet.

Du café et du chocolat chaud parfumés d'épices et recouverts généreusement de chantilly ! Ça vous tente ?

Temps de préparation : 10 minutes

Nombre de tasses : 1

Ingrédients

- 12 cl de lait
- 6 cl de [café nicaragua](#)
- 1 stick de [chocolat tradition classique](#)
- ¼ de c. à café de poudre de cannelle
- ¼ de c. à café de cardamome en poudre
- ¼ de c. à café de poudre de vanille
- Chantilly

Préparation

1. Préparer un double expresso de café nicaragua.
2. Ajouter la cannelle, la cardamome et la vanille.
3. Mélanger avec un fouet.
4. Faire chauffer le lait.
5. Baisser le feu et ajouter le stick de cacao dans le lait chaud.
6. Fouetter le liquide jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
7. Verser le chocolat sur votre café épicé.
8. Recouvrir le Mokaccino de chantilly et déguster aussitôt !

Une farandole d'épices, pour revisiter le mokaccino illico presto

Astuce : Pour un Mokaccino encore plus gourmand, réalisez vous-même votre chantilly en fouettant de la crème entière avec du sucre vanillé, et terminez en saupoudrant votre mokaccino de cacao en poudre !

Articles similaires



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**

**Le carnet d'Audrey La
plantation de Popayan**