



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Chocolat chaud aux pépites de caramel



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 160g de préparation pour chocolat chaud aux pépites caramel
- 30 cl de lait



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Mélanger le contenu du pot.

ÉTAPE 2 :

Faire chauffer 30cl de lait dans une casserole à feu doux. Lorsque le lait est chaud ajouter 4 cuillères à café de préparation.

ÉTAPE 3 :

Remuer.

Verser dans un mug et servir chaud.



Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1976 kJ 469 kcal	Glucides	71 g
Matières grasses	18 g	dont sucres	70 g
dont		amidon	/
AG saturés	11 g	fibres alimentaire	/
AG mono insaturé	/	protéine	2,2 g
AG poly insaturé	/	sel	0,32 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit: Préparation pour chocolat chaud aux pépites caramel
Nomenclature douanière :
Poids net : 160g
Poid brut : 438g
Code article:
Code barre:

Ingédients :

Cacao en poudre, sucre, pépites caramel 16% (saccharose, pomme, fibre d'ananas, caramel au beurre salé 11% (sucre, sirop de glucose, beurre, eau, crème fraîche, sel de Guérande), caramel 7%, gélifiant : E401, arôme, stabilisant : E341(ii), sel, colorant : E150a, correcteur d'acidité : E330), arôme caramel, extrait d'orge de malt.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent :** céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque.

