



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Chocolat chaud version original



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 125g de préparation pour chocolat chaud en version original
- 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)	1970 kJ 471 kcal	Glucides	68 g
Matières grasses	21 g	dont sucres	66 g
dont AG saturés	12 g	amidon	/
AG mono insaturé	/	fibres alimentaire	/
AG poly insaturé	/	protéine	2,8 g
		sel	0,025 g

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

Dénomination du produit: Préparation pour chocolat chaud au pralin et guimauve
Nomenclature douanière :
Poids net : 125g
Poid brut : 281g
Code article: GRD012
Code barre: 3604071106011

Ingédients :

Cacao en poudre, cassonade, pralin en grain 8% (sucre, noisettes, peut contenir du lait), guimauve <2% (sucre, sirop de maïs, eau, dextrose, gélatine de bœuf, farine de maïs, arôme).

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent :** fruits à coque. 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.