



Sirop de chocolat à la cannelle

Ce qu'il faut :

{ Pour une petite bouteille }

50 g de cacao non sucré

200 ml d'eau minérale

80 g de miel de fleurs (ou 65 g de sirop d'Agave, sucre de riz)

1 càc de cannelle en poudre

Ensuite, comment faire ?

Dans une petite casserole, faire chauffer l'eau et le cacao tout en fouettant légèrement afin de dissoudre le cacao.

Incorporer le miel et la cannelle. Faire réduire le mélange en le portant légèrement à ébullition pendant 5 à 10 minutes. Surveiller la cuisson jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Laisser refroidir à température ambiante avant de le verser dans une petite bouteille ou dans un pot.