

Lait chaud Biscoff®

4 étapes
2 portions

Nous connaissons tous le chocolat chaud classique, mais voici une version Biscoff®: réconfortante et gourmande.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de tarte de Biscoff®
500 ml de lait entier ou de lait d'avoine
4 biscuits Biscoff®
2 cuillères à soupe de miettes de biscuits Biscoff®
Chantilly fouettée
Garniture Biscoff®

Préparation

1. Ajoutez le lait et 4 cuillères à soupe de pâte à tartiner Biscoff® dans une casserole à feu doux.
2. Remuez continuellement jusqu'à ce que la pâte à tartiner Biscoff® ait fondu, en veillant à ne pas la laisser bouillir.
3. Une fois lisse et bien incorporée, retirez du feu et versez dans les tasses.
4. Garnissez la boisson chaude Biscoff® de crème fouettée et de miettes Biscoff®, un filet de garniture Biscoff®, puis garnissez d'un biscuit Biscoff® entier.