Chocolat chaud aux épices

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 décilitres de lait
4 pièces de chocolat noir (barre)
4 bâtons de cannelle
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
1 pincée noix de muscade
1 anis étoilé
2 cuillères à soupe de sucre

Méthode de préparation

1. **Versez tous les ingrédients dans un poêlon (sauf les bâtons de cannelle).**
2. **À feu très doux, portez le lait juste en dessous du point d'ébullition.**
3. **Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.**
4. **Servez immédiatement et garnissez chaque mug d'un bâton de cannelle.**