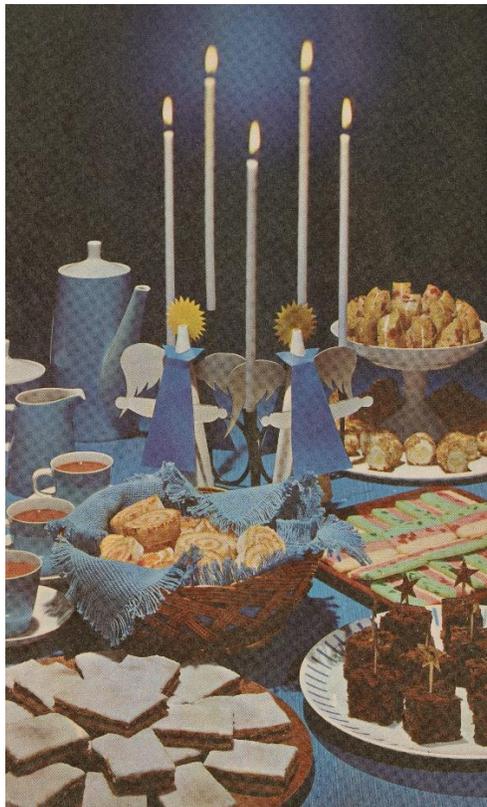


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



CHOCOLAT AU MOKA

$\frac{1}{2}$ tasse de cacao 3 c. à table de café instantané $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel 5 tasses de lait

MÉLANGER le cacao, le sucre, le café instantané et le sel dans une casserole. Ajouter l'eau et bien mêler.

CUIRE à feu moyen en brassant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Amener au point d'ébullition et bouillir 3 minutes.

AJOUTER le lait graduellement et chauffer juste en-dessous du point d'ébullition.

SERVIR couronné d'une cuillerée de crème fouettée, si désiré.

DONNE 6 tasses (quantité suffisante pour 6 à 8 portions).