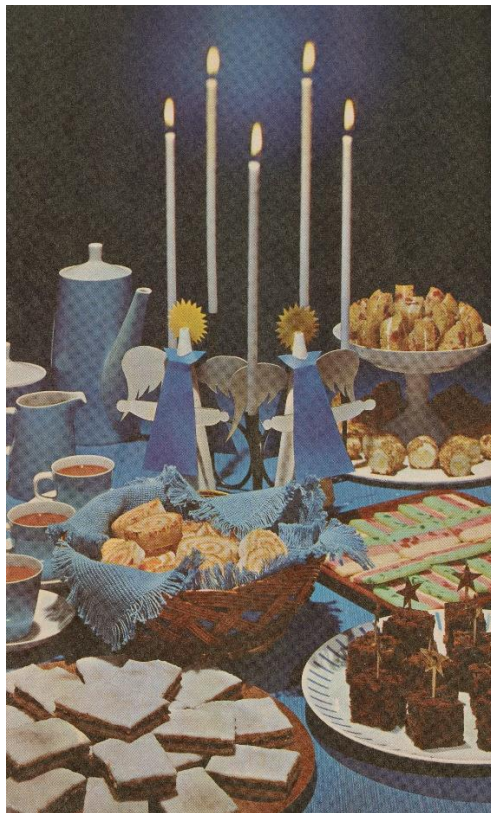


# WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

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).