

Forró csoki recept

Elkészítési idő: 15-30 perc Adag: 2 főre

Hozzávalók

20 dkg 60%-os étcsokoládé
10 dkg barna cukor
1 dl tejszín
3-5 dl tej

Elkészítés

1 Hasonló ital a forró csokoládé, és ezt is könnyedén elkészíthetjük mindenféle porok nélkül. Ez sem sokkal bonyolultabb, mint a kakaó, de ez már nem a gyerekek mindennapi itala, ez már desszertnek beillő sűrű, édes bűnbeesés. Az alapanyagok nagyon fontosak.

2 Jó minőségű, minimum 60%-os étcsokoládé és barna nádcukor. Gőz fölött olvasszuk meg 20 dkg csokoládét 1 dl tejszínnel, és közben melegítsünk fel 3-5 dl tejet, attól függően, hogy mennyire sűrűn szeretjük. Miután a csokoládé felolvadt, keverjük bele a cukrot, és apránként adjuk hozzá a tejet, adagolás közben mindig keverjük simára.

