

Gorąca czekolada



Składniki

500 ml mleka
100 g gorzkiej czekolady
2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka cukru
waniliowego

Opis wykonania

Gorąca czekolada to doskonały pomysł na długie zimowe wieczory w gronie najbliższych. Do tego ciepły, puchowy koc i ulubiona książka – połączenie idealne! Jeśli chcesz się jeszcze bardziej rozgrzać, do proponowanego przepisu dodaj szczyptę chili albo kardamonu. Niektórzy też lubią połączenie z płatkami róży albo ulubioną konfiturą, którą dodać można na dno kubka z czekoladą.

Mleko przelej do rondelka i zacznij powoli gotować.

Jak mleko zacznie parować dodaj powoli połamane kawałki czekolady i stale mieszaj z mlekiem, aż czekolada całkowicie się rozpuści.

Dodaj cukier i cukier waniliowy (albo laskę wanilii). Możesz udekorować cynamonem albo bitą śmietaną. Do tak przygotowanej gorącej czekolady można również dodać gałkę lodów śmietankowych albo waniliowych.